

Suzbijanje rasta plijesni *Penicillium* sp. na površini talijanske salame pomoću eteričnih ulja

Sažetak

Svrha je ovoga rada bila ispitati *in vitro* učinak eteričnih ulja ružmarina, kadulje, oregana i klinčića u volumnim udjelima od 1000, 750, 500, 250, 100, 50, 26, 10 i 5 $\mu\text{L}/\text{mL}$ (100, 75, 50, 25, 10, 5, 3, 1 i 0,5 %) na suzbijanje rasta kontaminirajućih mikroorganizama u salami, i to određivanjem veličina zona inhibicije. Eterično ulje ružmarina inhibiralo je rast mikroorganizama samo u najvećem volumnom udjelu (1000 $\mu\text{L}/\text{mL}$), pri čemu je zona inhibicije bila 9,6 mm. Ulje kadulje inhibiralo je rast mikroorganizama u volumnom udjelu od 1000 $\mu\text{L}/\text{mL}$ (zona inhibicije od 12,2 mm), 750 $\mu\text{L}/\text{mL}$ (zona inhibicije od 11,2 mm) i 500 $\mu\text{L}/\text{mL}$ (zona inhibicije od 10,5 mm). Prema promjeru inhibicijskih zona za tretiranje salama odabrani su: ulje klinčića u volumnim udjelima od 125 i 250 $\mu\text{L}/\text{mL}$, ulje oregana u udjelima od 250 i 500 $\mu\text{L}/\text{mL}$ i mješavina tih dvaju ulja (omjera 1:1) u udjelu od 100 $\mu\text{L}/\text{mL}$. Vizualnim je pregledom utvrđen bitno smanjen rast plijesni na svim uzorcima salame tretiranim uljima. Senzorska je analiza pokazala da dodatak 125 $\mu\text{L}/\text{mL}$ ulja klinčića ili 100 $\mu\text{L}/\text{mL}$ mješavine ulja oregana i klinčića ne utječe bitno na okus salame, u usporedbi sa kontrolnim uzorkom. Pretpostavlja se da su za inhibicijski učinak ulja zaslužni karvakrol, glavni sastojak ulja oregana, i eugenol, glavni sastojak ulja klinčića.

Ključne riječi: eterično ulje, talijanska salama, *Penicillium* sp.