

FTB 54 (4) 497-504.

(FTB-4635)

Kemijski sastav i udjeli masnih kiselina u mednoj pogači

Sažetak

U radu je ispitano osam uzoraka medne pogače različitog botaničkog porijekla, te su utvrđene bitne razlike u palinološkom spektru, kemijskom sastavu i udjelu masnih kiselina. Svi su uzorci bili monoflorni, a potjecali su od sljedećih vrsta biljaka: *Castanea sativa* (94.4 %), *Trifolium* spp. (85.6 %), *Gossypium hirsutum* (66.2 %), *Citrus* spp. (61.4 %) i *Helianthus annuus* (45.4 %). Udjel je vlage u uzorcima bio između 11,4 i 15,9 %, pepela između 1,9 i 2,54 %, masti između 5,9 i 11,5 %, te proteina između 14,8 i 24,3 %. Pronađeno je ukupno 37 masnih kiselina, i to najviše linolenske, linoleinske, palmitinske, oleinske, eikozenske i stearinske kiseline. Omjer je nezasićenih i zasićenih masnih kiselina bio između 1,38 i 2,39; što potvrđuje da je medna pogača bogat izvor nezasićenih masnih kiselina.

Ključne riječi: medna pogača, sastav masnih kiselina, kemijski sastav, pelud, analiza peludi