

Promjene u kemijskom sastavu destilata šljive pri različitim uvjetima dozrijevanja u prisutnosti hrastovih trijeski

Sažetak

U radu je ispitan utjecaj dozrijevanja u kontaktu s hrastovim trijeskama na sastav i koncentraciju destilata šljive. Destilatu šljive su tijekom starenja dodane lagano pržene trijeske francuskog hrasta (*Quercus sessiflora* i *Quercus robur*) ili trijeske dobivene od starih bačava u kojima je odležao konjak. Ispitan je utjecaj količine dodanih trijeski, temperature, načina dozrijevanja (statičnog ili uz cirkulaciju) te primjene ultrazvuka. Dozrijevanjem destilata šljive u prisutnosti hrastovih trijeski povećala se količina ekstraktibilnih organskih spojeva (uključujući tanine) i promijenila boja destilata, u ovisnosti o vrsti i količini dodanih trijeski te uvjetima dozrijevanja. Koncentracija šećera, kao što su glukoza, ksiloza i arabinoza, povećala ovisno o uvjetima dozrijevanja i vrsti trijeski. Razgradnjom lignina oslobođene su određene količine sinapaldehida, siringaldehida, coniferaldehida i vanilina, u ovisnosti o uvjetima pokusa. Od hlapljivih spojeva, koncentracija se viših alkohola i alifatskih (acikličkih) aldehida u većem broju varijanti pokusa smanjila, dok se koncentracija furanskih aldehida, ovisno o vrsti i količini trijeski te uvjetima dozrijevanja, povećala. Koncentracija estera, poput etilacetata u većem broju varijanti pokusa smanjila, a etil-kaproata, etil-kaprilata i etil-kaprata postupno povećala. Neki su fenoli i laktoni pronađeni u uzorcima destilata nakon dozrijevanja, a najmanje su koncentracije tih spojeva pronađene u uzorcima destilata dozrelog u kontaktu s hrastovim trijeskama dobivenim od bačava u kojima je odležao konjak.

Ključne riječi: destilat šljive, dozrijevanje, boja destilata od šljive, hlapljivi spojevi, fenolni spojevi, laktoni