

## Utjecaj različitih metoda bistrenja na sastav hlapljivih tvari arome djevičanskih maslinovih ulja

### SAŽETAK

U ovom je radu ispitan utjecaj filtracije svježih sortnih djevičanskih maslinovih ulja Buže i Istarske bjelice u industrijskom mjerilu na sastav hlapljivih tvari, ukupnih fenola te senzorska svojstva, a uzorci ulja izbistreni filtracijom uspoređeni su s onima koji su izbistreni prirodnom sedimentacijom/dekantacijom nakon šest mjeseci skladištenja. Filtracija je različito utjecala na sastav hlapljivih tvari uzoraka ulja dobivenih od različitih sorata. U ulju sorte Buža je nakon filtracije lagano porastao samo udjel (*Z*)-2-pentenola, dok se u ulju Istarske bjelice promijenio udjel osam spojeva nakon filtracije (udjeli heksanala, (*E*)-2-pentenala, (*Z*)-3-heksenala, (*Z*)-2-pentenola i (*Z*)-3-heksen-1-ola su porasli, dok su se udjeli heksil acetata, (*E*)-2-penten-1-ola i (*E*)-2-heksen-1-ola smanjili). U svježem filtriranom ulju sorte Buža opaženo je blago smanjenje udjela ukupnih fenola, dok je u ulju sorte Istarska bjelica to smanjenje bilo izraženo, što je uzrokovalo smanjenje intenziteta pikantnosti i gorčine ulja. Sedimentacija/dekantiranje imali su prednost naspram filtracije kod obje sorte, jer su očuvali senzorski profil i udjel ukupnih fenola. Profili arome procijenjeni na osnovi vrijednosti aktivnosti mirisa hlapljivih spojeva i njihovog grupiranja u serije uspoređeni su sa stvarnim senzorskim profilima maslinovih ulja. Dobiveni rezultati mogu imati veliku primjenu u industriji maslinovih ulja tijekom optimiranja tehnologije proizvodnje sortnih djevičanskih maslinovih ulja s očuvanim specifičnim i tipičnim senzorskim svojstvima, ali mogu poslužiti i stručnjacima za izbor metode bistrenja djevičanskih maslinovih ulja prije analize hlapljivih tvari.

**Ključne riječi:** industrijska filtracija, prirodna sedimentacija i dekantiranje, djevičansko maslinovo ulje, hlapljive tvari, senzorski profil