

Kako različiti sastojci i dodaci utječu na proizvodnju i biološku aktivnost medovine?

SAŽETAK

Medovina je fermentirano alkoholno piće dobiveno otapanjem meda u vodi, često uz dodatak različitih sastojaka. Kemijska svojstva medovine ovise o sastojcima i dodacima koji se koriste u njezinoj pripremi, osobito o vrsti meda, soju kvasca i hranjivim sastojcima koji se dodaju prije vrenja, te o dodanim biljkama, začinima i/ili voću. Ti dodaci ne utječu samo na vrenje, prije svega na aktivnost kvasca, proizvodnju metabolita i vrijeme fermentacije, već i na biološku aktivnost medovine, koja ovisi o sadržaju fenolnih spojeva. Znanstvena istraživanja pokazuju da medovina s dodatkom različitih biljaka sadržava velike količine različitih polifenola s bitnim biološkim svojstvima. Stoga je svrha ovoga preglednog rada bila ispitati na koji način različiti sastojci i dodaci mogu utjecati na pojedine faze pripreme medovine te njezinu biološku aktivnost, s ciljem razumijevanja njihovog učinka na kemijski sastav ovog pića, što mu daje veću tržišnu vrijednost.

Ključne riječi: med; proizvodnja medovine; fenolni spojevi; alkoholno vrenje; voćni napitak; antioksidans