

HLAPLJIVI SPOJEVI LIKERA PELINKOVCA VOLATILE COMPOUNDS OF PELINKOVAC LIQUEUR

Mladenka Šarolić^{1*}, Josip Galić¹, Žana Delić², Tomislav Svalina², Marko Šuste²

KTF
SVEUČILIŠTE U SPLITU
KEMIJSKO-TEHNOLOŠKI FAKULTET

¹Sveučilište u Splitu, Kemijsko-tehnološki fakultet, Ruđera Boškovića 35, 21000 Split, Hrvatska

²Veleučilište „Marko Marulić” u Kninu, Petra Krešimira IV 30, 22300 Knin, Hrvatska

*msarolic@ktf-split.hr



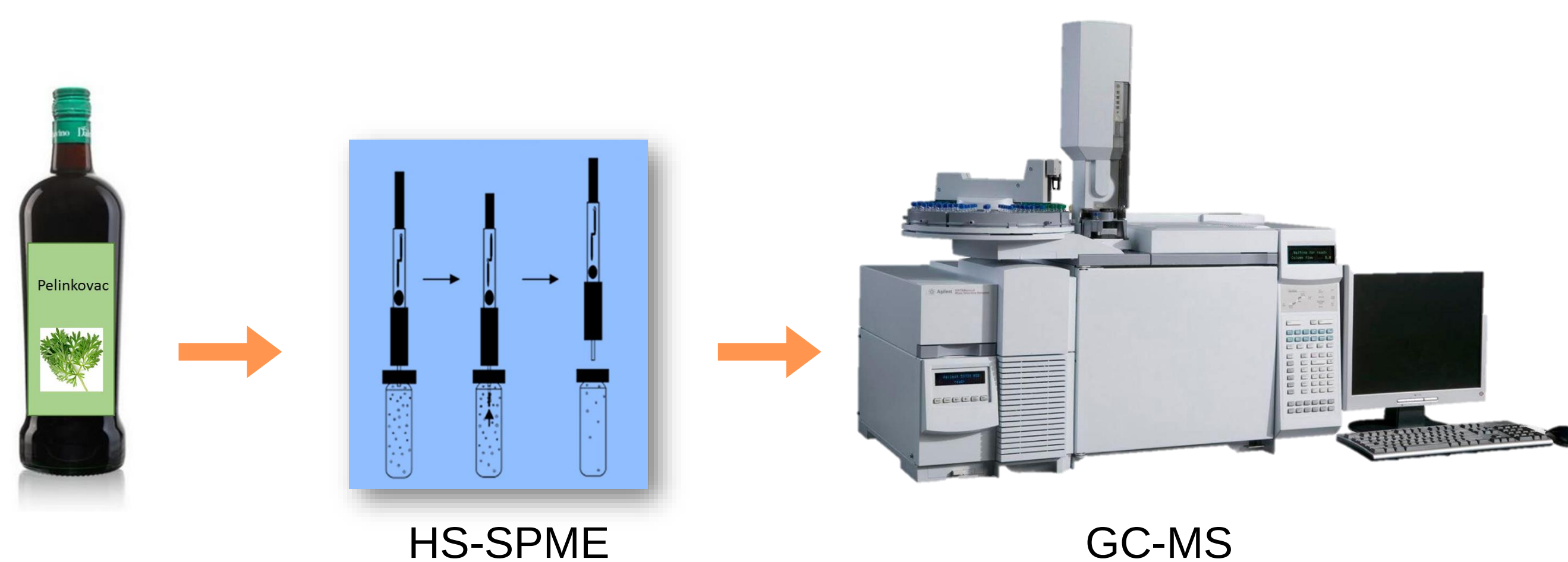
Uvod



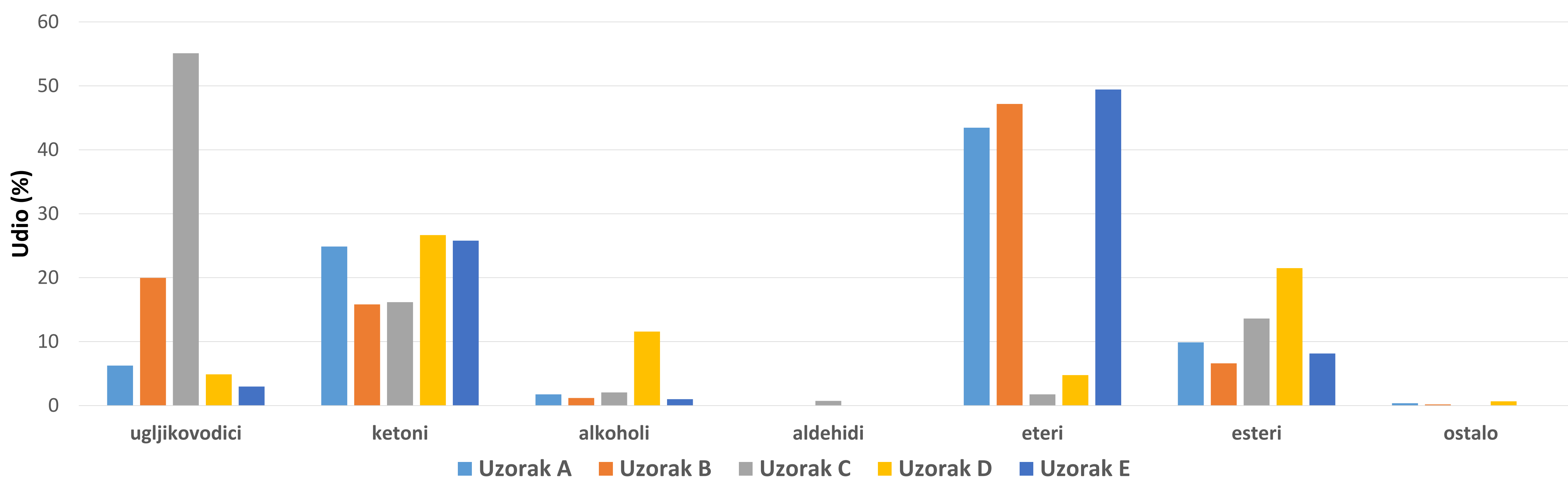
Pelinkovac je jako alkoholno piće koje pripada kategoriji biljnih likera, a dobiva se aromatiziranjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla maceratima aromatičnog bilja u kojima po sastavu i količini dominira biljka pelin (*Artemisia absinthium* L.), uz komorač (*Foeniculum vulgare* L.), kadulju (*Salvia officinalis* L.) i mentu (*Mentha piperita* L.), koji proizvodu daju prepoznatljiva i karakteristična organoleptička svojstva.

Eksperimentalni dio

Cilj ovog rada bio je usporediti aromatični profil pet likera Pelinkovca prisutnih na tržištu Republike Hrvatske. Hlapljivi spojevi izolirani su mikroekstrakcijom vršnih para na krutoj fazi (HS-SPME) i analizirani vezanim sustavom plinska kromatografija-masena spektrometrija (GC-MS).



Rezultati



Hlapljivi spojevi po kemijskim skupinama u uzorcima Pelinkovca

Zaključak

U uzorcima A, B i E dominirao je *trans*-anetol (36,10 %, 43,21 % i 39,20 %), u uzorku C limonen (52,82 %) te u uzorku D *p*-menton (25,76 %). Utvrđene razlike u aromatičnom profilu uzoraka Pelinkovca upućuju na specifičnosti pojedinog proizvođača u odabiru aromatičnog bilja i tehnološkom procesu proizvodnje.