

Sveučilište u Zagrebu
Prehrambeno-biotehnološki fakultet
Preddiplomski studij Prehrambena tehnologija

Patricija Lisica

6867/PT

**UTJECAJ UVJETA EKSTRAKCIJE NA IZOLACIJU
FENOLNIH SPOJEVA IZ ORGANSKOG OTPADA U
PROIZVODNJI VINA**

ZAVRŠNI RAD

Modul: Kemija i tehnologija voća i povrća

Mentor: *prof.dr.sc. Verica Dragović- Uzelac*

Zagreb, 2016.

Ovo istraživanje financirano je sredstvima projekta "Primjena inovativnih tehnologija u izolaciji bioaktivnih spojeva iz organskog otpada u proizvodnji vina". Projekt je sufinancirala Europska unija u okviru poziva RC.2.2.08 „Jačanje kapaciteta za istraživanje, razvoj i inovacije“ financiranog iz Europskog fonda za regionalni razvoj, Operativni program Regionalna konkurentnost 2007. - 2013.

Vrijeme trajanja ekstrakcije prema različitim istraživanjima ima različit utjecaj na količinu fenolnih spojeva u ekstraktu. Neki autori smatraju da je poželjno provesti kraći period ekstrakcije, dok drugi smatraju da je duži period ekstrakcije učinkovitiji. Bonilla i sur. (1999) proučavali su učinkovitost ekstrakcije na 4 različita vremena od 5, 10, 20 i 30 minuta u zdrobljenoj i nezgnječenoj komini grožđa te su optimalne vrijednosti koncentracije fenolnih spojeva dobivene u ekstraktima koji su se ekstrahirali 10 i 20 minuta. Prema istraživanju koje su proveli Spigno i de Faveri (2007) određeno je kako pri ekstrakciji fenola iz komine grožđa nema značajne razlike između trajanja ekstrakcije 5 i 24 h, dok je drugim istraživanjem Lapornika i suradnika (2005) ustanovljen porast prinosa kod ekstrakcije u trajanju od 12 do 24 sata pri sobnoj temperaturi.

