

Power point prezentacija diplomskog rada

Surjan, Ivona

Supplement / Prilog

Publication year / Godina izdavanja: **2017**

Permanent link / Trajna poveznica: <https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:167:524420>

Rights / Prava: [In copyright](#) / [Zaštićeno autorskim pravom.](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2024-04-25**

Repository / Repozitorij:

[Repository of the Faculty of chemistry and
technology - University of Split](#)



UNIVERSITY OF SPLIT



SVEUČILIŠTE U SPLITU
KEMIJSKO-TEHNOLOŠKI FAKULTET

HLAPLJIVI ORGANSKI SPOJEVI VINA TRAMINAC

DIPLOMSKI RAD

Ivona Surjan
Split, listopad, 2017.

ZADATAK

- Izolirati hlapljive organske spojeve tri različita uzorka vina Traminac metodom ekstrakcije tekuće-tekuće s dva različita organska otapala, diklormetanom i smjesom otapala, pentan:dietil-eter (1:2 v/v).
- Odrediti aromatični profil hlapljivih organskih spojeva vina Traminac vezanim sustavom plinska kromatografija-spektrometrija masa (GC-MS).



OPĆI DIO



- Vinogradarska podjela Hrvatske:
 - 2 regije: PRIMORSKA
KONTINENTALNA
 - 12 podregija i 66 vinogorja
- Iločki traminac
 - 1710. godina, obitelj Odescalchi
 - Principovac



Traminac

Traminac crveni



Traminac mirisavi



- Profinjena aroma i bouquet
- Slamnatožuta do zlatnožuta boja
- Polusuh do polusladak okus
- Niska kiselost
- Visoka koncentracija šećera → visoka koncentracija alkohola

Kemijski sastav vina

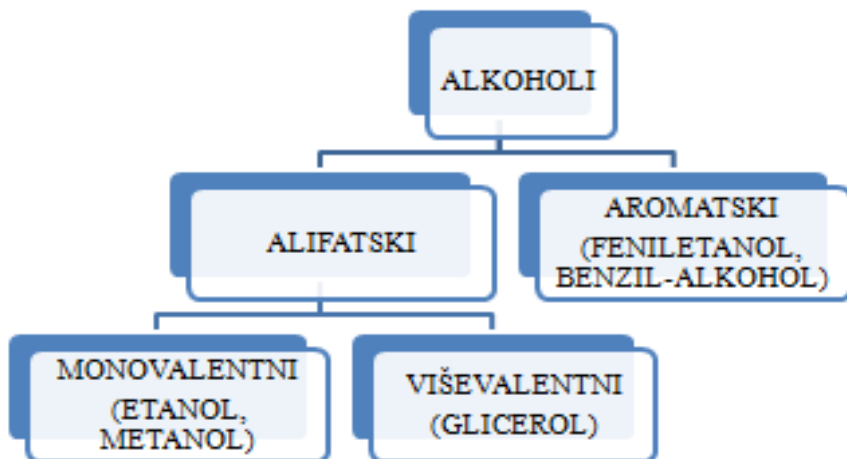


1) VODA

- glavni sastojak
- količina: 60-90%

2) ALKOHOLI

- utječu na aromu i okus
- nastaju tijekom alkoholne fermentacije
- vina s više alkohola:
harmoničnija, punija i gušća
- vina s manje alkohola:
blaža, finija i svjetlija



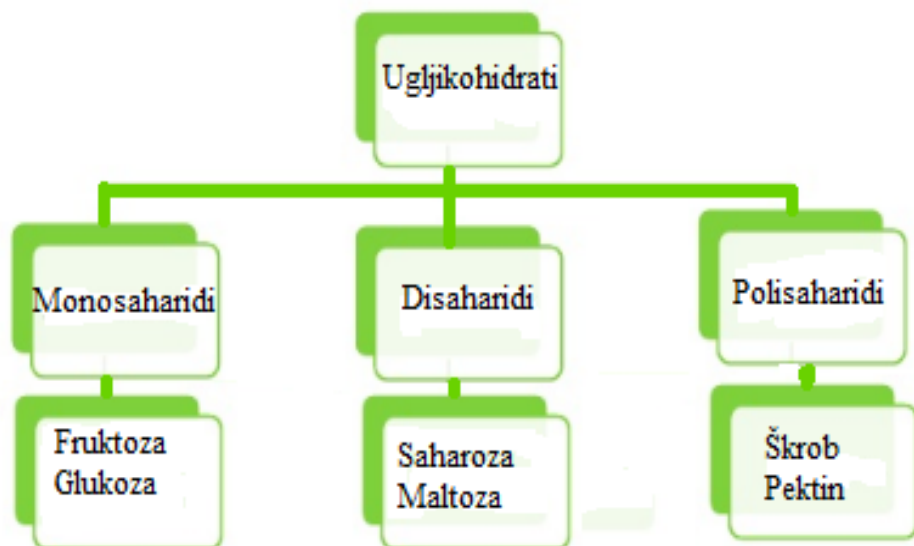
3) KISELINE

- najvažnija grupa spojeva za okus vina
- sazrijevanjem grožđa sadržaj kiselina se smanjuje



4) UGLJIKOHIDRATI

- osnovni sastojci vina
- tehnološka vrijednost grožđa se određuje na temelju njih i kiselina
- prekursori organskih kiselina i fenolnih spojeva



5) ALDEHIDI, KETONI I ESTERI

- veliki utjecaj na senzorska svojstva
- zaslužni za voćne mirise i bouquet vina
- veće koncentracije ovih spojeva stvaraju neugodne arome

Acetaldehid - miris svježih rezane jabuke

Vanilin - miris vanilije

Diacetil - aroma maslaca

Acetatni esteri - voćni mirisi jabuke, banane i ruže

6) FENOLNI SPOJEVI

- odgovorni za razlike između bijelih i crnih vina
- dozrijevanjem grožđa i oksidativnim procesima nastaju POLIFENOLI
- Podjela polifenola:

FENOLNE KISELINE-
baktericidno djelovanje

FLAVONI-žuti pigment

ANTOCIJANI-nositelji crvene
boje grožđa

TANINI-antiseptičko djelovanje

7) SPOJEVI S DUŠIKOM

- aminokiseline, proteini, peptidi-
glavni predstavnici
- hrana za kvasce tijekom
alkoholne fermentacije
- OPREZ! Biogeni amini!**

8) MINERALNE TVARI

- podrijetlo: biogeno i tehnološko
- nalaze se u obliku Ca, K i Mg
soli sumporne, fosfatne i
ugljkovodične kiseline
- Cu, Fe, Mn ima u tragovima

Senzorska svojstva

MIRIS

OKUS

BOJA

BISTRINA

- MIRIS
 - vinski
 - muškatni
 - bouquet



- OKUS

Utjecaj:

- alkohola (slaba, umjereno jaka ili jaka vina)
- ekstrakta (puno ili tanko vino)
- kiselina (tupo, nedovoljno kiselo, umjereno kiselo ili jako kiselo vino)
- šećera (suha, polusuha, poluslatka ili slatka vina)
- tanina (veća ili manja trpkost vina)

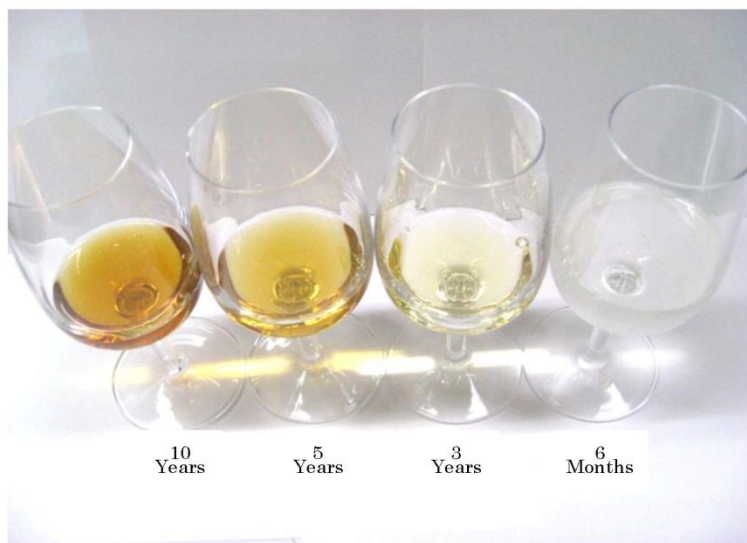
- BOJA

Bijela vina (prozirna, svjetložuta ili zlatnožuta boja)

-starenjem tamne

Crna vina (crvena, rubin-crvena ili tamnocrvena boja)

-starenjem svijetle



- BISTRINA

-jako mutna

-mutna

-bistra

-kristalno bistra



Aroma vina

Primarne arome: formiraju se iz spojeva koji se nalaze u grožđu ili iz onih spojeva koji nastaju u predfermentativnoj fazi

Sekundarne arome: formiraju se iz spojeva koji nastaju tijekom alkoholne i malolaktične fermentacije

Tercijarne arome vina: formiraju se za vrijeme dozrijevanja i starenja vina, kemijskim i biokemijskim transformacijama aromatskih spojeva

SPOJEVI PRIMARNE AROME VINA

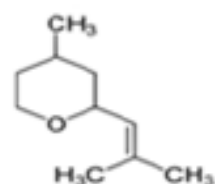
TERPENI

C_{13} -
NORIZOPRENOIDI

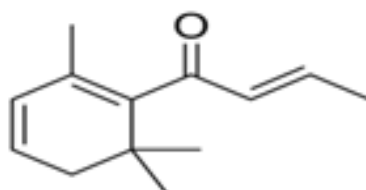
METOKSIPIRAZINI

MERKAPTANI

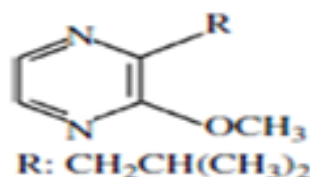
ružin okid



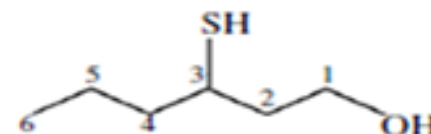
β -damascenon



2-metoksi-3-izobutilpirazin



3-merkaptohexsan-1-ol



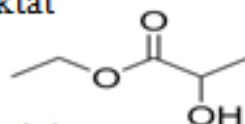
SPOJEVI SEKUNdarNE AROME VINA

ESTERI

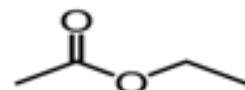
MASNE KISELINE

VIŠI ALKOHOLI

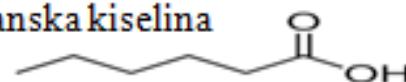
etil-laktat



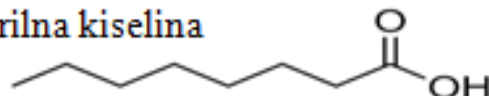
etil-acetat



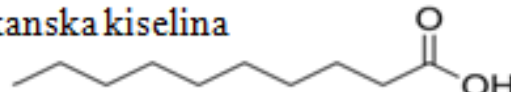
heksanska kiselina



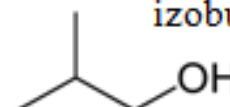
kaprilna kiselina



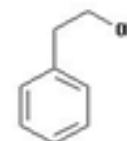
dekanska kiselina



izobutanol



2-feniletanol



SPOJEVI TERCIJARNE AROME VINA

FURANI

LAKTONI

FENOLNI
ALDEHIDI

FENOLNE
KISELINE

Furani:

- daju miris bajama i lješnjaka

Laktoni:

- niže koncentracije: aroma drveta
- više koncentracije: aroma koja podsjeća na kokos

Fenolni aldehidi:

- daju aromu vanilije (vanilin)

Fenolne kiseline

- daju dimne, začinjene i pržene arome (gvajakol i njegovi derivati)

EKSPERIMENTALNI DIO



Materijal



Metoda rada

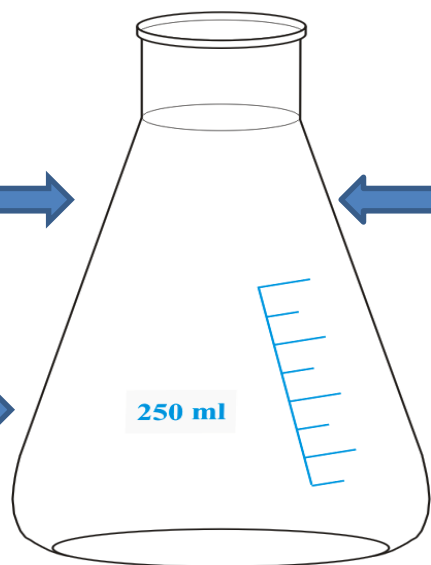
25 mL otapala (pentan:dietil-eter, 1:2v/v) ili
diklormetan



50 mL uzorka
(vina)



3-4 žličice
NaCl



magnet



Ekstrakcija tekuće-tekuće



GC-MS



REZULTATI I RASPRAVA



Ekstrakcija tekuće-tekuće s smjesom otapala (pentan:dietil-eter, 1:2 v/v)

UZORAK 1

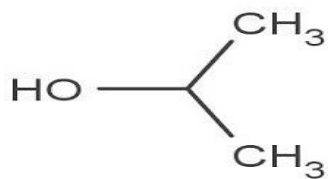
Spoj	Udio(%)
etil-hidrogen-sukcinat	26,3
2-feniletanol	16,0
propan-2-ol	9,1
4-hidroksibenzenetanol	6,6
dietil-sukcinat	5,2
heksanska kiselina	4,5

UZORAK 2

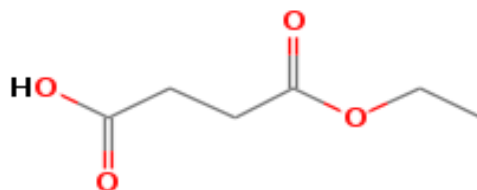
Spoj	Udio(%)
etil-hidrogen-sukcinat	24,0
2-feniletanol	21,7
dietil-sukcinat	9,8
(<i>E,E</i>)-heksa-2,4-dienska kiselina	5,5
HMF	3,1
etil-sorbat	2,9

UZORAK 3

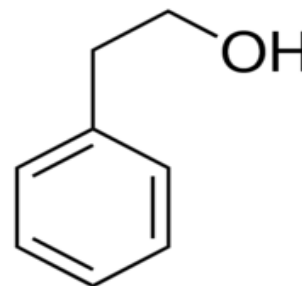
Spoj	Udio(%)
etil-hidrogen-sukcinat	27,4
(<i>E,E</i>)-heksa-2,4-dienska kiselina	26,9
2-feniletanol	11,4
dietil-sukcinat	7,8
(<i>Z</i>)-oktadec-9-en-1-ol	4,0
4-hidroksibenzenetanol	3,3



propan-2-ol



etil-hidrogen-sukcinat



2-feniletanol

Ekstrakcija tekuće-tekuće s diklormetanom

UZORAK 4

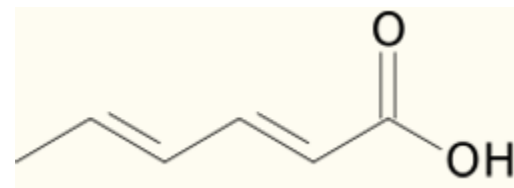
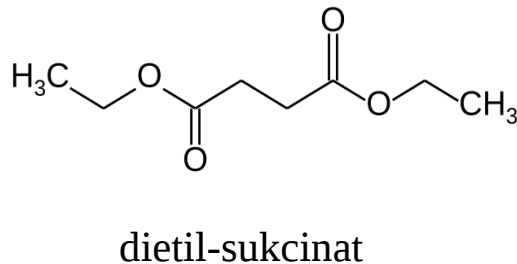
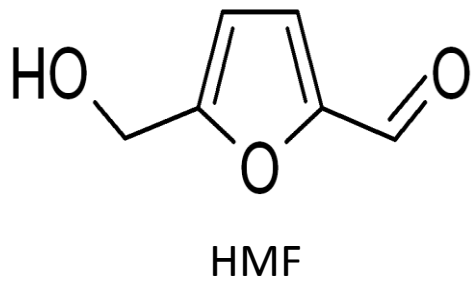
Spoj	Udio (%)
etil-hidrogen-sukcinat	24,9
2-feniletanol	10,5
4-hidroksibenzenetanol	6,0
dekanska kiselina	5,0
dietil-sukcinat	2,4

UZORAK 5

Spoj	Udio (%)
etil-hidrogen-sukcinat	28,6
HMF	8,6
(<i>E,E</i>)-heksa-2,4-dienska kiselina	7,0
2-feniletanol	5,6
dietil-sukcinat	2,2

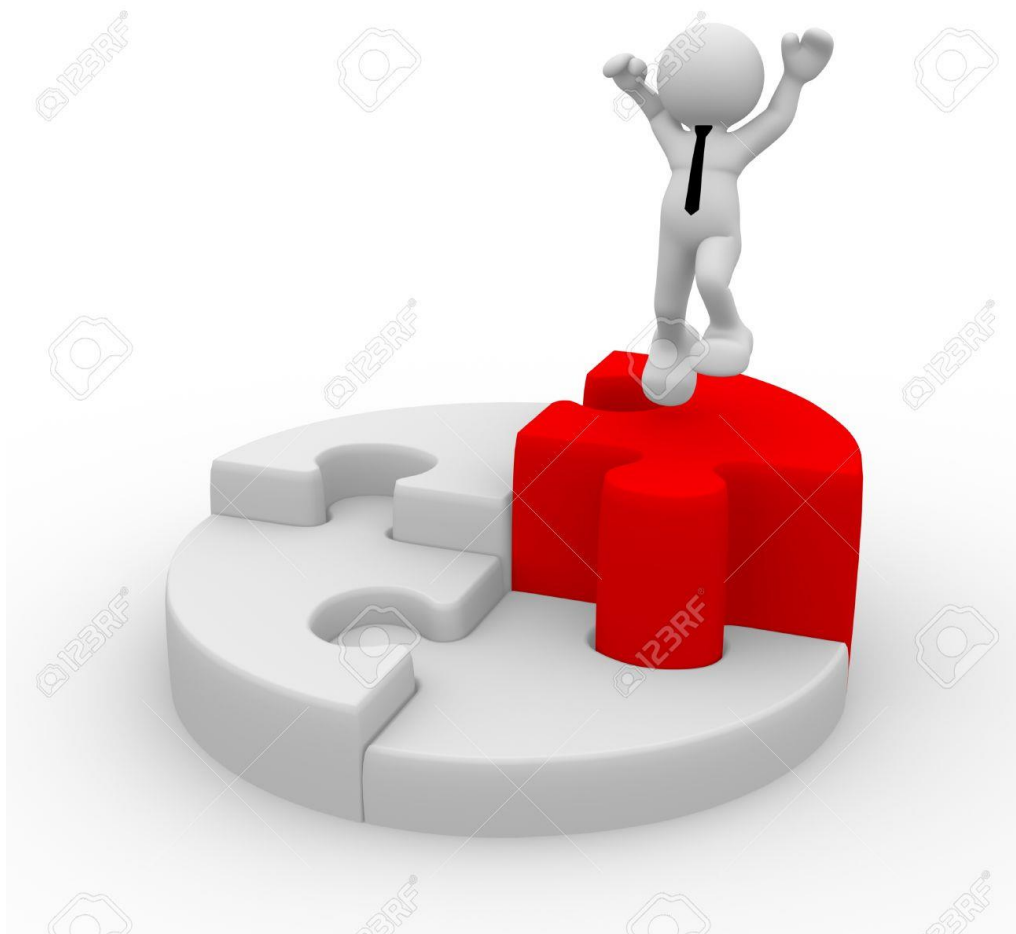
UZORAK 6

Spoj	Udio (%)
etil-hidrogen-sukcinat	29,8
(<i>E,E</i>)-heksa-2,4-dienska kiselina	9,4
2-feniletanol	8,5
4-hidroksibenzenetanol	3,1
dietil-sukcinat	1,9



(*E,E*)-heksa-2,4-dienska kiselina

ZAKLJUČAK



- Metodom ekstrakcije tekuće-tekuće izolirani su hlapljivi organski spojevi vina Traminac
- Analizom ekstrakata ukupno je identificirano 55 različitih hlapljivih spojeva
- Kod svih uzoraka je kvantitativno najzastupljeniji etil-hidrogen-sukcinat
- Ekstrakcija tekuće-tekuće je pogodna metoda za izolaciju hlapljivih organskih spojeva sekundarne arome vina Traminac

**HVALA NA
PAŽNJI!**

