

Utjecaj prethodne obrade namakanjem na fermentaciju maslina Kalamata

Sažetak

Tradicionalne metode obrade crnih maslina obuhvaćaju niz postupaka namakanja prije fermentacije. U ovom je radu istražen utjecaj takve prethodne obrade na spontanu fermentaciju maslina Kalamata. Utvrđeno je da je njihovim namakanjem uklonjena značajna količina i organskih spojeva ugljika i fenolnih spojeva. Najviše ih je pronađeno u vodi nakon četiri namakanja, a daljnjim namakanjem nije se povećala količina ispranih tvari. Mikrobiološkom analizom vode nakon namakanja utvrđen je veliki broj bakterija (uključujući i mliječno-kisele bakterije) i kvasaca. Ponovljenim namakanjem uklonjeni su inhibitorni fenolni spojevi, što dovodi do smanjenja lag faze i porasta specifične brzine rasta kvasaca i mliječno-kiselih bakterija tijekom naknadne spontane fermentacije maslina. Međutim, nakon 13 uzastopnih namakanja pojačao se rast plijesni što uzrokuju kvarenje tijekom fermentacije.

Ključne riječi: masline Kalamata, namakanje, crne masline, stolne masline, kvasci, mliječno-kisele bakterije