

FTB 52 (3) 342-350.

(FTB-3474)

## **Morfološka i molekularna karakterizacija sorte masline Bova i aromatski profil njezinog ulja**

### **Sažetak**

Svrha je ovog interdisciplinarnog istraživanja bila pridonijeti karakterizaciji sorata maslina i maslinovog ulja u Istri (Hrvatska), prikazujući po prvi put morfološki i genetički profil sorte Bova, te kemijske i senzorske karakteristike njezinog ulja. Morfološke su karakteristike sorte Bova određene u skladu s metodologijom Međunarodnog vijeća za masline, a molekularna je karakterizacija izvršena pomoću jedanaest mikrosatelitnih markera. Sorta Bova morfološki je i genetički drukčija od ostalih dosad opisanih istarskih sorata maslina. Mikrosatelitni profil sorte Bova bio je jedinstven i u usporedbi s više od 200 različitih talijanskih genotipova dobivenih korištenjem istog seta biljega. Kako bi se okarakteriziralo ulje sorte Bova, prikupljeni su plodovi s tri stabla maslina istog stupnja zrelosti, te odvojeno prerađeni u jednakim uvjetima. Sastav hlapljivih tvari u dobivenim uzorcima ulja utvrđen je mikroekstrakcijom na čvrstoj fazi i plinskom kromatografijom/masenom spektrometrijom. Određeno je oko 50 hlapljivih spojeva, uglavnom ugljikovodika (34,69 % ukupne površine pikova), zatim aldehida (25,80 %), alkohola (22,24 %), ketona (8,76 %), organskih kiselina (4,08 %), terpena (2,10 %), estera (2,18 %) i furana (0,26 %). Ulje sorte Bova bilo je bogato ukupnim C6 (39,87 %) i C5 hlapljivim tvarima (13,85 %), nastalim u lipooksigenaznom putu. Najzastupljeniji hlapljivi spoj bio je C6 aldehyd *E*-2-heksenal. Panel za senzorsku analizu proveo je kvantitativnu deskriptivnu senzorsku analizu ispitivanih uzoraka maslinovog ulja. Senzorski profil ulja okarakteriziran je srednjim intenzitetom arome ploda masline, zelenog lišća i trave, zatim blagim mirisom po rajčici i aromatičnom bilju, te naposljetku laganim notama jabuke i drugog zrelog voća. Okus je okarakteriziran gorčinom srednjeg do jakog intenziteta, popraćenom umjerenom pikantnosti te blagom slatkoćom.

*Ključne riječi:* *Olea europaea* L., morfološke karakteristike, DNA profiliranje, maslinovo ulje, hlapljive tvari, senzorske karakteristike