

## **Ispitivanje biogenih amina u vinima proizvedenih organskim i klasičnim postupkom HPLC metodom određivanja OPA derivata**

### **Sažetak**

Budući da potrošači preferiraju "zdravu" hranu i pića, odabrana su vina proizvedena organskim i klasičnim postupkom iz varijeteta grožđa *Vitis vinifera* Semillon, Colombard, Cabernet Sauvignon, Merlot i Carignan i istražen je utjecaj načina proizvodnje na kvalitetu vina. Određene su koncentracije histamina, tiramina, putrescina, kadaverina, etilamina, metilamina, triptamina, agmatina i  $\beta$ -feniletilamina s pomoću HPLC fluorescentnog detektora derivata *o*-ftaldialdehida (OPA). Redosljed izmjerenih vrijednosti bio je od najviše do najniže: putrescin > histamin > etilamin > metilamin > agmatin > tiramin > kadaverin > triptamin, dok  $\beta$ -feniletilamin nije pronađen u uzorcima vina. Najviše izmjerene prosječne vrijednosti bile su (u mg/L): putrescin 5,55, etilamin 0,825 i histamin 0,628 u vinima proizvedenim organskim postupkom, te putrescin 3,68, histamin 1,14 i agmatin 0,662 u vinima proizvedenim klasičnim postupkom. Prema načinu dobivanja vina značajna je razlika ( $p=0,008$ ) utvrđena u udjelu putrescina koji je bio puno veći u vinima proizvedenim organskim postupkom. S obzirom na boju vina (bijelo/crno) statistički značajna razlika ( $p=0,028$ ) uočena je prema količini metilamina. Prema varijetetu grožđa statistički značajna razlika ( $p<0,05$ ) uočena je u količini histamina, metilamina, tiramina i kadaverina. Rezultati analize glavnih faktora pokazali su neposrednu povezanost sljedećih biogenih amina i vina: agmatina i vina Colombard, proizvedenog klasičnim postupkom, te triptamina odnosno kadaverina i vina Cabernet Sauvignon, proizvedenog organskim i klasičnim postupkom.