

FTB 48 (4) 530-537.

(FTB-2426)

## **Aroma i senzorna svojstva tradicionalnoga hrvatskog proška od sorte Plavac mali**

### **Sažetak**

Prošek je tradicionalno desertno vino koje se proizvodi od prosušenoga grožđa u obalnom području Hrvatske. Budući da postoji malo literaturnih podataka o kemijskom sastavu i senzornim svojstvima proška, provedena je eksperimentalna proizvodnja od sorte Plavac mali koristeći spontano i inducirano alkoholno vrenje. Fermentacijski hlapljivi spojevi određivani su plinskom kromatografijom sa plamenim ionizacijskim detektorom (engl. gas chromatography with flame ionisation detector - GC/FID) uz pripremu uzorka pomoću mikroekstrakcije na čvrstoj fazi (engl. solid phase microextraction - SPME). U vinima su određeni viši alkoholi, esteri, karbonilni spojevi i hlapljive kiseline. Analizom glavnih komponenata (engl. principal component analysis – PCA) vina su razvrstana po načinu proizvodnje. Utvrđeno je da se prošek proizveden spontanim i induciranim alkoholnim vrenjem razlikuje po hlapljivim sastojcima. Senzornom analizom proška uočena je aroma po sušenom voću (grožđu), crvenom bobičastom voću, medu, čokoladi i vaniliji. S obzirom na vrstu alkoholnog vrenja najveća je razlika utvrđena u aromi džema od jagoda i punoći okusa vina.

*Ključne riječi:* prošek, desertno vino, vrenje, hlapljivi spojevi, senzorna analiza