

FTB 51 (3) 376-382.

(FTB-3077)

## **Primjena fenolnih spojeva iz vina za konzerviranje ribljega mesa**

### **Sažetak**

Svrha je ovoga rada bila ispitati antibakterijski učinak fenolnih spojeva i ukupnih polifenola iz različitih sorata argentinskih crnih vina (Cabernet Sauvignon, Malbec i Merlot) na bakterije *Escherichia coli* ATCC 35218 i *Listeria monocytogenes* u ribljem mesu. Kombinacija rutina i kvercetina s polifenolima iz različitih vinskih sorata izazvala je smrt bakterijskih stanica u ribljem mesu pri temperaturi od 4 °C, a bila je učinkovita i na 20 °C. Pročišćena vina nisu imala nikakav učinak na bakterije, što potvrđuje da su polifenoli prouzročili smrt bakterija. Polifenolni spojevi iz vina mogu se upotrijebiti kao antibakterijski agens za sprečavanje kontaminacije i produljenje trajnosti ribljega mesa. Važan rezultat ovog istraživanja je da se kombinacija rutina i kvercetina može primijeniti kao konzervans, što je osobito značajno tijekom transporta ribe do tržišta, kad temperatura skladištenja nije konstantna.

*Ključne riječi:* fenolni spojevi, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli*, riblje meso, antibakterijski učinak