

Promjene fizikalno-kemijskih značajki i antioksidacijske aktivnosti soka, kore, kožice i sjemenki tijekom različitih faza sazrijevanja ploda nara (kultivar Mollar de Elche)

Sažetak

U ovom je radu ispitan utjecaj stupnja zrelosti (nizak, srednje nizak, srednji i srednje visoki) na fizikalne osobine, sastav te antioksidacijski učinak kore ploda, kožice, sjemenki i soka nara (kultivar Mollar de Elche). Tijekom sazrijevanja povećavala se masa ploda, a boja je bila sve crvenija (veće vrijednosti a^* , a manje h^*). Najmanje koncentracije flavonoida i razgradivih tanina izmjerene su u kori i kožici ploda srednje visokog stupnja zrelosti, pa je zaključeno da tijekom sazrijevanja nara dolazi do smanjenja koncentracije ukupnih fenola i reducirajuće snage. Najveća koncentracija flavonoida (165 mg ekvivalenata kvercetina u 100 mL soka) i ukupnih fenola (1695 mg ekvivalenata galne kiseline u 100 mL soka) pronađena je u soku nara dobivenom od plodova najvećeg stupnja zrelosti. S porastom stupnja zrelosti ploda rasla je i sposobnost uklanjanja DPPH radikala i reducirajuća snaga soka nara. Dobiveni se podaci mogu upotrijebiti za opis razvoja i sazrijevanja ploda nara.

Ključne riječi: kultivar Mollar de Elche, sastojci ploda, faze sazrijevanja ploda, fizikalno-kemijska svojstva, antioksidacijska aktivnost