

## **Novi indeks arome za određivanje kakvoće mljevene pržene kave tijekom skladištenja**

### **Sažetak**

U radu je istraženo starenje mješavine mljevene pržene kave tijekom jedne godine. Mikroekstrakcijom na čvrstoj fazi i plinskom kromatografijom u kombinaciji s masenom spektrometrijom identificirano je i djelomično kvantificirano 40 hlapljivih spojeva. Težište je rada na hlapljivim spojevima (metantiol, propanal, 2-metilfuran, 2-butanon, 2,3-butandion, 2-furfuriltiol i heksanal), povezanim sa starenjem kave. Tijekom skladištenja uočene su promjene senzorskih svojstava napitaka pripremljenih od mljevene pržene kave, pakirane u višeslojnu ambalažu (PET/aluminijska folija/PE) u atmosferi zraka ili dušika, te u probušenu ambalažu. Uzorci su skladišteni pri temperaturi od  $(23\pm 2)$  °C i relativnoj vlažnosti od  $(40\pm 10)$  %. Referentni je uzorak slično pakiran u višeslojnu ambalažu u atmosferi dušika i skladišten pri temperaturi od  $(-20\pm 1)$  °C. Statističkom obradom podataka utvrđeno je da se u svim skladištenim uzorcima, pa čak i u zamrznutim, izgubio veliki dio hlapljivih spojeva. Omjeri 2-metilfurana i 2-butanona, te metantiola i heksanala pokazali su se kao korisni pokazatelji starenja. Novi predloženi indeks arome (omjer 2-furfuriltiola i heksanala) najdjelotvorniji je pokazatelj, s velikim koeficijentom korelacije ( $R\geq 0.80$ ) u usporedbi sa svježinom arome napitaka pripremljenih od mljevene pržene kave, skladištene pri različitim uvjetima na sobnoj temperaturi.

*Ključne riječi:* pržena kava, hlapljivi spojevi, modificirana atmosfera, indeks arome, mikroekstrakcija na čvrstoj fazi