

FTB 48 (3) 404-410.

(FTB-2467)

Utjecaj tehnologije prerade na razvoj spontane mikrobnje populacije i kakvoću stolnih maslina slovenskoga dijela Istre

Sažetak

Svrha je istraživanja bila odrediti glavne mikroorganizme koji sudjeluju u spontanoj fermentaciji stolnih sorata maslina, uzgojenih u slovenskom dijelu Istre. Tijekom 180 dana fermentacije ispitan je utjecaj tradicionalnog i modificiranog španjolskog načina prerade na dinamiku populacije kvasaca i mliječno-kiselih bakterija, te na kakvoću stolnih maslina Istrska belica i Storta. Osim toga, mjerena je pH-vrijednost rasola i određeni su ukupni biofenoli u neprerađenim plodovima te u plodovima nakon 60 i 180 dana fermentacije. Senzorskom je analizom ispitana kakvoća stolnih maslina pa je utvrđeno da kvasci prevladavaju tijekom njihove fermentacije. Kombinacijom molekularno-biološke metode, PCR-RFLP analizom ITS područja, i tradicionalne metode identifikacije kvasaca identificirane su ove vrste: *Aureobasidium pullulans*, *Cryptococcus adeliensis*, *Metschnikowia pulcherrima*, *Rhodotorula mucilaginosa*, *Pichia anomala* i *Candida oleophila*. Veliki udio ukupnih biofenola u plodovima prije prerade i u stolnim maslinama, pripremljenim na tradicionalan način, utječe na dinamiku populacije mikroorganizama i kakvoću stolnih maslina. Modificirani španjolski način prerade nije prikladan za očuvanje pozitivnih značajka tradicionalne prerade stolnih maslina, uzgojenih u slovenskom dijelu Istre.

Ključne riječi: stolne masline, Istrska belica, Storta, fermentacija, kvasci, ukupni biofenoli, senzorska svojstva