

Utjecaj sorte, stupnja zrelosti plodova masline i temperature čuvanja djevičanskog maslinovog ulja na sastav i koncentracije sterola te alifatskih i triterpenskih alkohola

Lukić, Marina

Supplement / Prilog

Publication year / Godina izdavanja: **2022**

Permanent link / Trajna poveznica: <https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:109:652973>

Rights / Prava: [Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International / Imenovanje-Nekomercijalno-Dijeli pod istim uvjetima 4.0 međunarodna](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2025-01-24**

REPOZITORIJ

PTF

PREHRAMBENO-TEHNOLOŠKI FAKULTET OSJEK



DIGITALNI AKADEMSKI ARHIVI I REPOZITORIJ

Repository / Repozitorij:

[Repository of the Faculty of Food Technology Osijek](#)



DIGITALNI AKADEMSKI ARHIVI I REPOZITORIJ

Utjecaj sorte, stupnja zrelosti plodova masline i temperature čuvanja djevičanskog maslinovog ulja na sastav i koncentracije sterola te alifatskih i triterpenskih alkohola

Poslijediplomski sveučilišni studij Prehrambena tehnologija i nutricionizam,
smjer Prehrambena tehnologija

Pristupnica: **Marina Lukić**, dipl. ing. preh. tehn.
Mentor: **prof. dr. sc. Tihomir Moslavac**

Osijek, 7. srpnja 2022.



UVOD

Uvod

Maslina (*Olea europaea* L.)

- hrvatske autohtone sorte
- genetička i morfološka karakterizacija sorti
- karakterizacija djevičanskog maslinovog ulja

- ✓ očuvanje i valorizacija bioraznolikosti
- ✓ proizvodi ciljanih karakteristika
- ✓ robustniji modeli zaštite i promocije proizvoda



Uvod



- Djevičansko maslinovo ulje:**
98% TAG;
2% neosapunjivi sastojci (230 spojeva):
- **Ugljikovodici (skvalen)**
 - **Steroli**
 - **Fenolni spojevi**
 - **Tokoferoli**
 - **Alifatski alkoholi**
 - **Pigmenti**
 - **Voskovi**
 - **Triterpenski alkoholi**
 - **Hlapivi spojevi arome**

Uvod

- Parametri autentičnosti

- Biološka aktivnost

- Stabilnost



- Djevičansko maslinovo ulje:**
98% TAG;
2% neosapunjivi sastojci (230 spojeva):
- **Ugljikovodici (skvalen)**
→ **Steroli**
 - **Fenolni spojevi**
 - **Tokoferoli**
→ **Alifatski alkoholi**
 - **Pigmenti**
 - **Voskovi**
→ **Triterpenski alkoholi**
 - **Hlapivi spojevi arome**



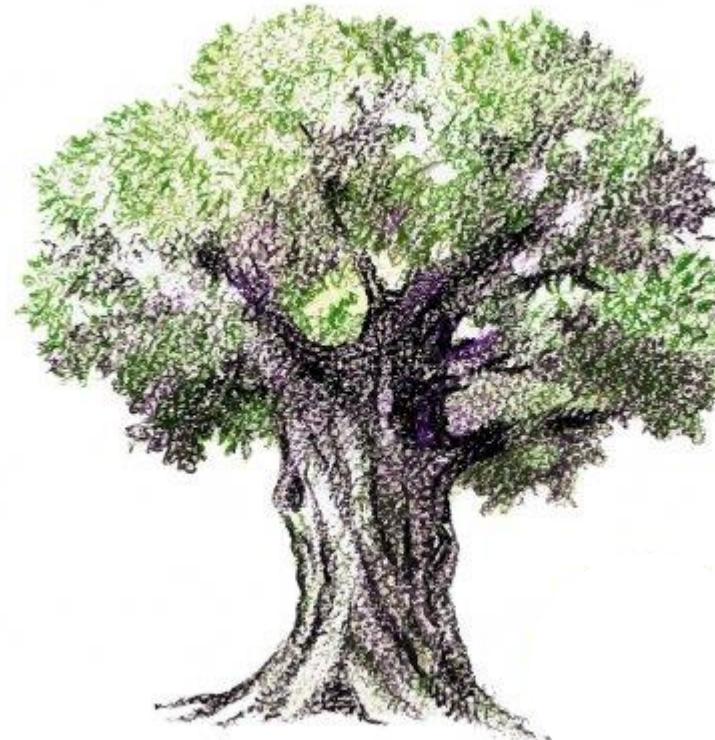
Uvod

NIJE DOVOLJNO ISTRAŽENO:

- općenito sastav ulja od **hrvatskih autohtonih sorti** maslina
 - naročito koncentracije i sastav sterola, alifatskih i triterpenskih alkohola

OPĆENITO NEDOVOLJNO, a ZA ULJA HRV. SORTI VRLO SLABO ISTRAŽENO:

- **međuvisnost utjecaja sorte i stupnja zrelosti** na sastav i koncentracije sterola (vrlo malo), alifatskih i triterpenskih alkohola (izrazito malo)
- **utjecaj skladištenja** na koncentracije istraživanih spojeva (AA i TTA uopće)
- analitičkih pokazatelji sorte i stupnja zrelosti; stabilnost tijekom **roka trajanja**





Hipoteze

H1

Maslinova ulja odabranih važnih hrvatskih autohtonih sorti maslina razlikuju se na osnovi sastava i koncentracije sterola te alifatskih i triterpenskih alkohola.

H2

Stupanj zrelosti plodova maslina utječe na sastav i koncentracije sterola te alifatskih i triterpenskih alkohola u maslinovim uljima istraživanih sorti.

H3

Iako su utjecaji sorte i stupnja zrelosti međuvisni, koncentracije i/ili relativni udjeli istraživanih spojeva mogu se koristiti kao analitički pokazatelji sortnog podrijetla odnosno stupnja zrelosti plodova od kojih su proizvedena ta maslinova ulja te je njihova stabilnost postojana i nakon skladištenja ulja na različitim temperaturama.



Ciljevi

Na osnovi sastava i koncentracija sterola te alifatskih i triterpenskih alkohola:

- **okarakterizirati sortna djevičanska maslinova ulja i usporediti međusobno te s drugim poznatim sortama;**
- **utvrditi postoji li i koji su razmjeri utjecaja zrelosti plodova;**
- **istražiti utjecaj različitih temperatura skladištenja maslinovog ulja.**

Među ispitivanim spojevima iz maslinovog ulja:

- **utvrditi analitičke pokazatelje sortnog podrijetla neovisne o utjecaju stupnja zrelosti, odnosno utvrditi analitičke pokazatelje stupnja zrelosti plodova neovisne o utjecaju sorte, te ispitati njihovu stabilnost i pouzdanost nakon određenog razdoblja skladištenja ulja.**



EKSPERIMENTALNI DIO

Metode istraživanja

Odabir stabala



BUŽA



Metode istraživanja

Berba i prerada

Sorta\stupanj zrelosti	0	1	2	3	4	5	6	7	(Uceda i Frias, 1975.; Beltrán i sur., 2004.)
BUŽA									
ČRNA									B I B II B III 1,4 2,8 3,8
ROSINJOLA									Č I Č II Č III 1,9 2,8 4,1

(Milotić i sur., 2005.)

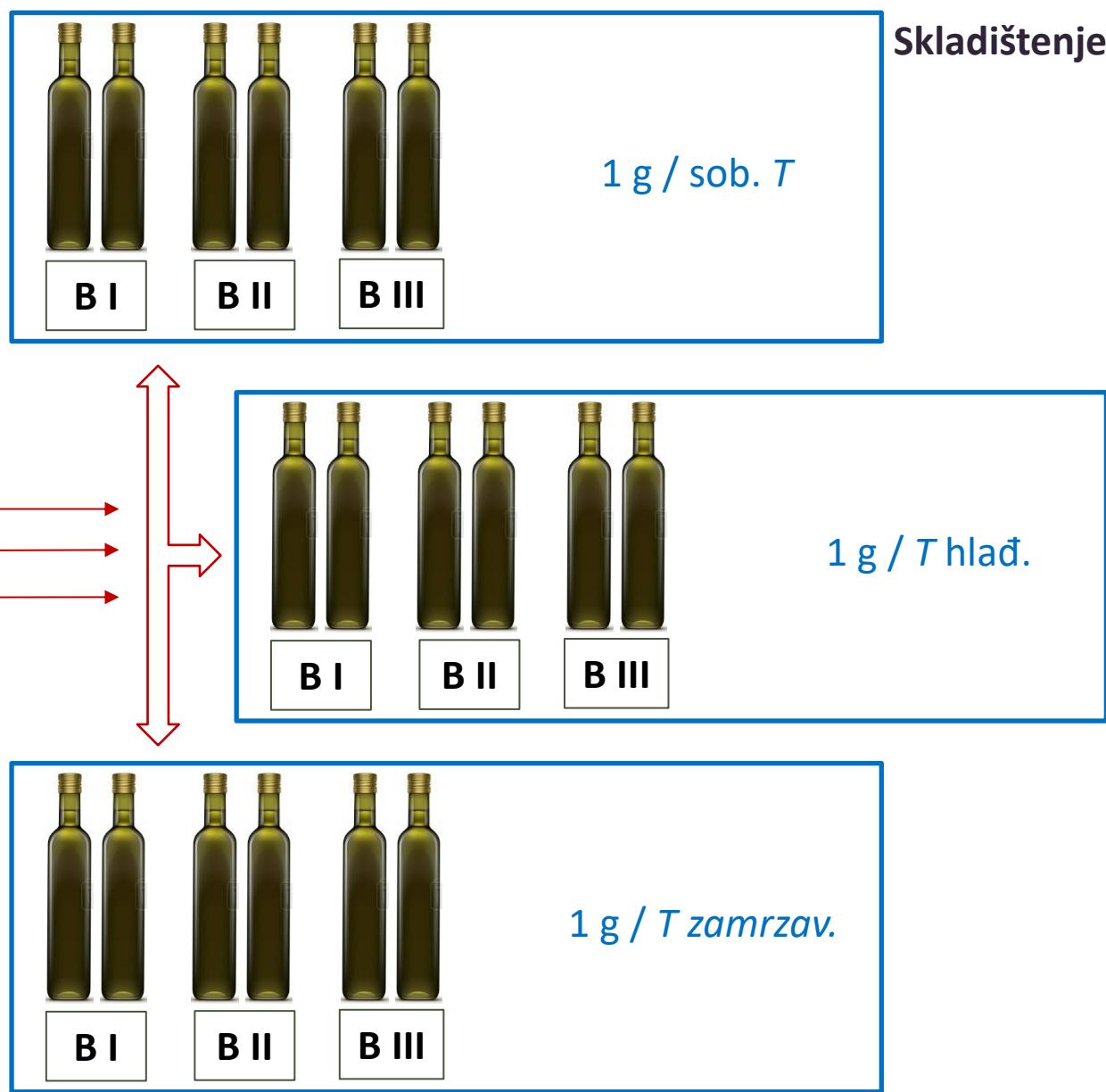
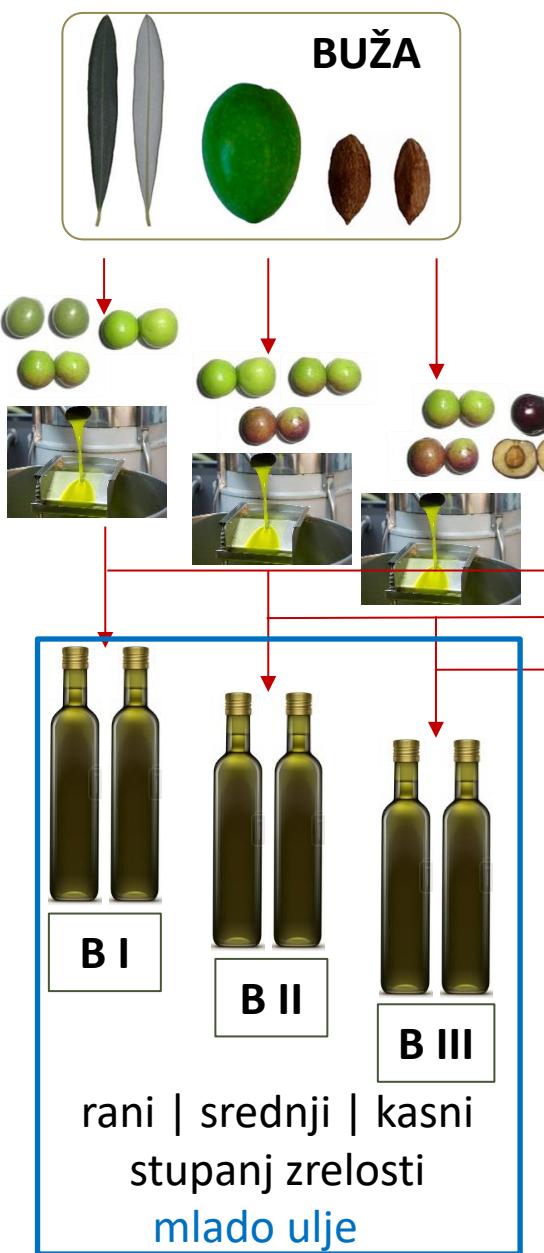
Buža → 25.10. → 13.11. → 29.11.

Črna → 19.10. → 09.11. → 28.11.

Rosinjola → 18.10. → 24.11. → 1.12.

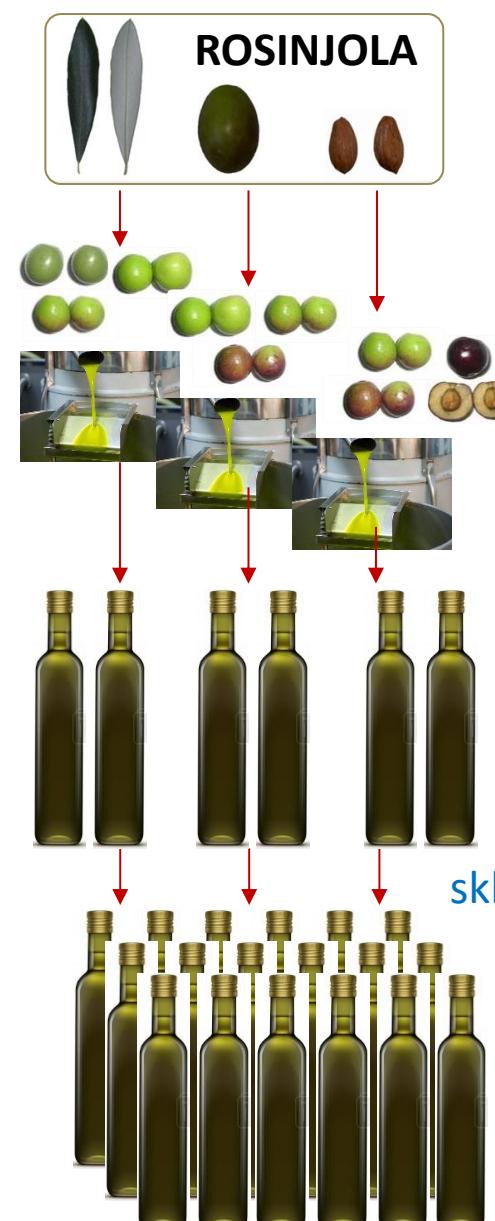
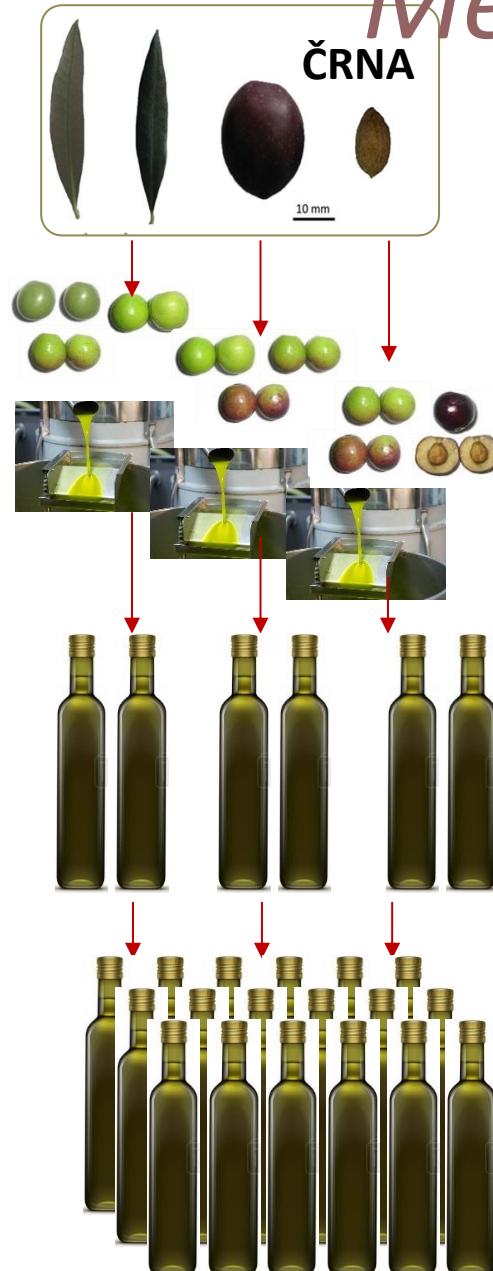
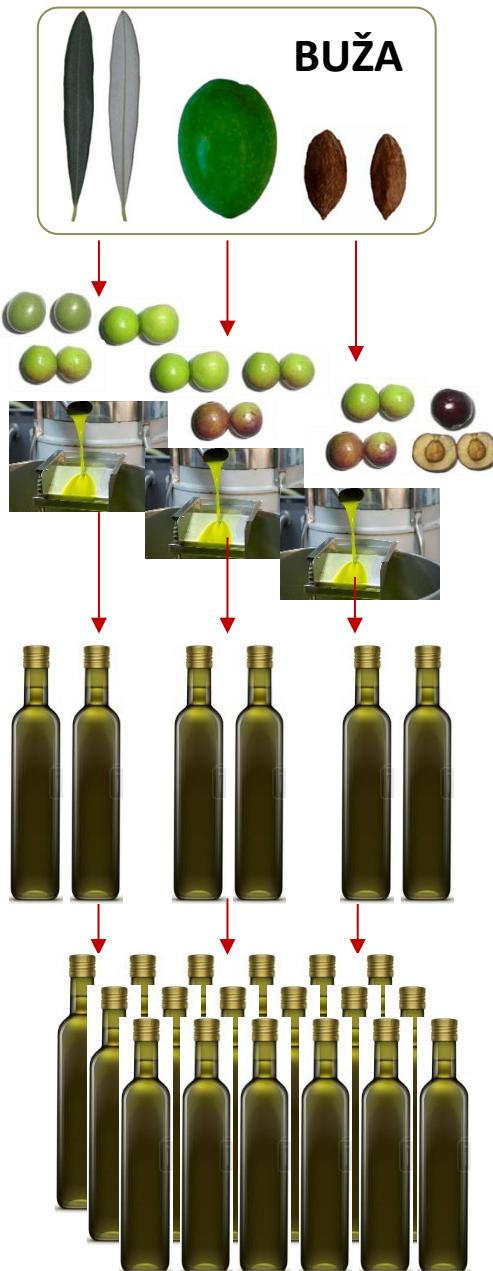


Metode istraživanja



Metode istraživanja

Skladištenje



mlado ulje
18 uzoraka

+

skladišteno ulje
54 uzorka

=

ukupno
72 uzorka

Metode istraživanja

Ekstrakcija neosapunjivog dijela

(IOC, 2020; EK, 2019.)

Saponifikacija



Ekstrakcija tekuće-tekuće



Ispiranje



Uparavanje



Sušenje

Metode istraživanja

Tankoslojna kromatografija

(IOC, 2020.; EK, 2019.)

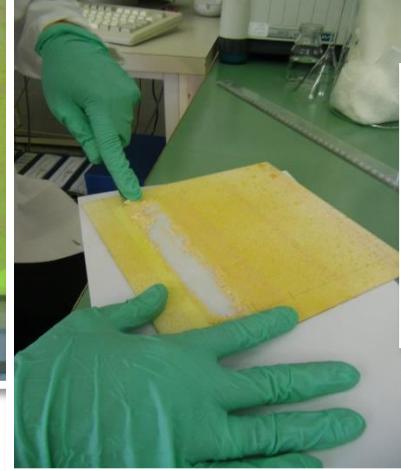
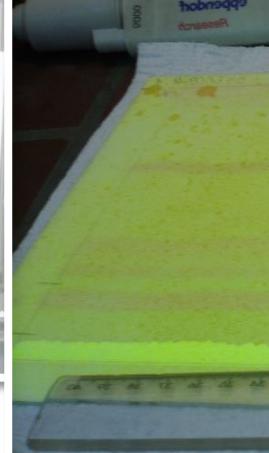
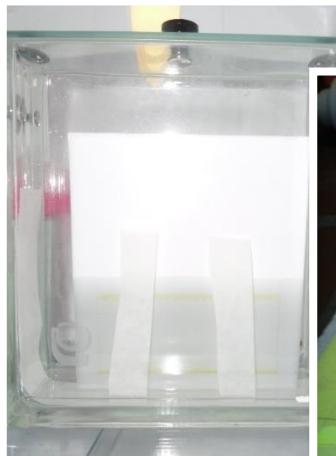
Nanošenje na ploču silika gela

Tankoslojna kromatografija

Fluorescein + UV-svjetlo

Skidanje skupina spojeva

Derivatizacija



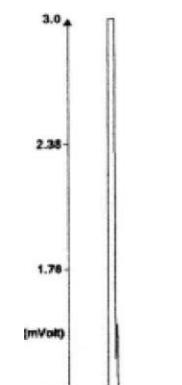
Metode istraživanja

Plinska-kromatografija

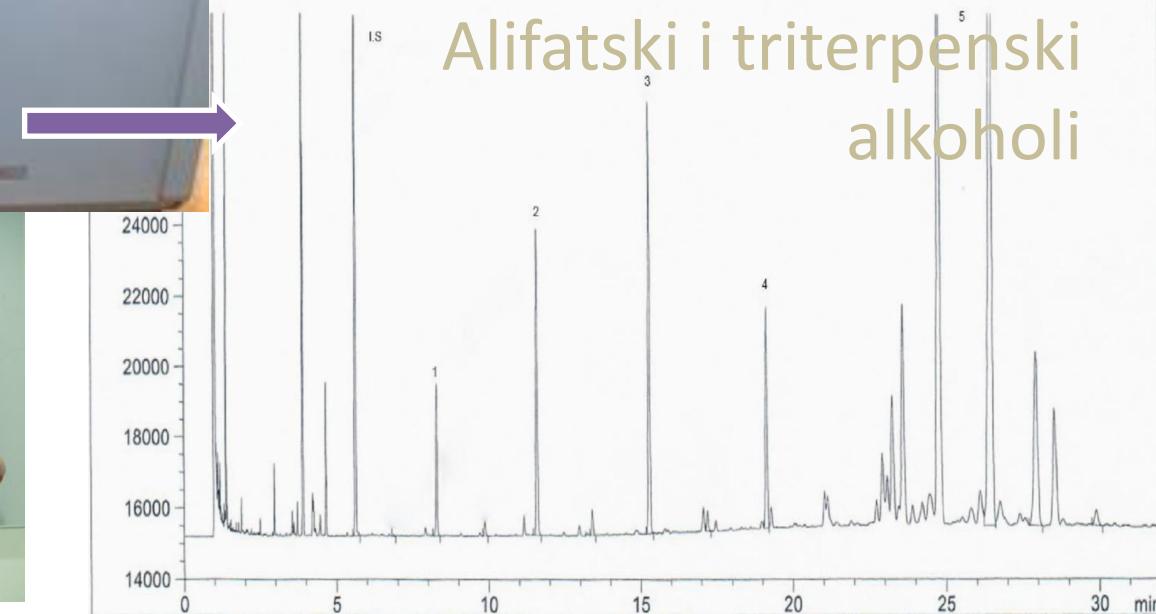
(IOC, 2020.; EK, 2019.)

Steroli, eritrodiol i uvaol

TMS – ekstrakt
sterola, E i U



TMS – ekstrakt
alif. i triterp.
alkohola



Alifatski i triterpenski
alkoholi

METODE ISTRAŽIVANJA

Statistička obrada podataka

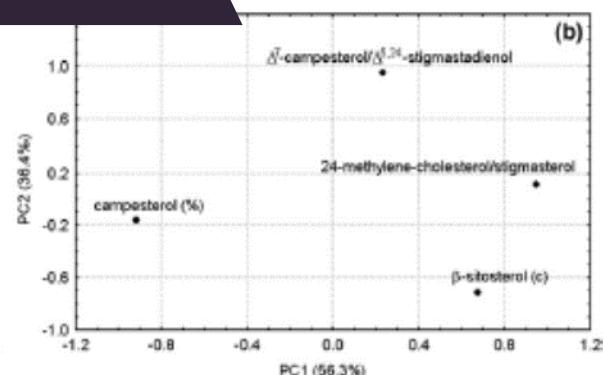
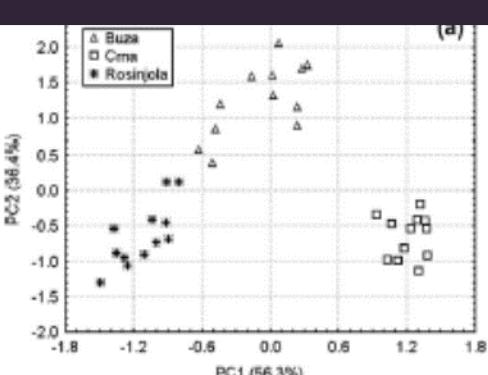
Sterols and triterpene diols	Buža			Črna			Rosinjola		
	RD1	RD2	RD3	RD1	RD2	RD3	RD1	RD2	RD3
<i>Concentration (mg/100 g)</i>									
Cholesterol	0.36 ± 0.01	0.36 ± 0.05	0.34 ± 0.01	0.39 ± 0.00	0.33 ± 0.00	0.37 ± 0.03	0.39 ± 0.01	0.37 ± 0.03	0.32 ± 0.01
24-Methylene-cholesterol	0.18 ± 0.01	0.37 ± 0.00	0.31 ± 0.00	0.36 ± 0.00	0.50 ± 0.00	0.54 ± 0.00	0.14 ± 0.00	0.32 ± 0.03	0.37 ± 0.00
Campesterol	3.27 ± 0.01	4.13 ± 0.02	3.62 ± 0.01	5.03 ± 0.00	5.37 ± 0.00	5.13 ± 0.02	5.24 ± 0.04	6.74 ± 0.28	4.70 ± 0.00
Campestanol	0.05 ± 0.00	0.05 ± 0.01	0.04 ± 0.01	0.09 ± 0.01	0.06 ± 0.01	0.04 ± 0.01	0.14 ± 0.01	0.29 ± 0.23	0.08 ± 0.00
Stigmasterol	0.75 ± 0.01	1.37 ± 0.01	2.44 ± 0.00	1.32 ± 0.00	1.70 ± 0.00	1.66 ± 0.01	1.02 ± 0.01	6.15 ± 0.06	4.72 ± 0.00
Δ ⁷ -Campesterol	0.13 ± 0.00	0.14 ± 0.00	0.14 ± 0.01	0.18 ± 0.01	0.17 ± 0.01	0.17 ± 0.00	0.12 ± 0.00	0.40 ± 0.04	0.00 ± 0.00
Δ ^{5,23} -Stigmastadienol	0.00 ± 0.00	0.00 ± 0.00	0.00 ± 0.00	0.00 ± 0.00	0.00 ± 0.00	0.00 ± 0.00	0.00 ± 0.00	0.51 ± 0.05	0.00 ± 0.00
Clerosterol	1.17 ± 0.03	1.63 ± 0.37	1.19 ± 0.01	2.23 ± 0.11	2.33 ± 0.11	2.09 ± 0.07	1.47 ± 0.03	1.88 ± 0.13	1.88 ± 0.13
β-Sitosterol	98.8 ± 0.2	117.7 ± 0.9	103.6 ± 0.5	173.9 ± 0.1	188.1 ± 0.6	171.9 ± 0.5	124.6 ± 0.9	138.7 ± 1.5	138.7 ± 1.5
Sitostanol	0.62 ± 0.01	0.76 ± 0.14	0.85 ± 0.13	1.42 ± 0.01	1.29 ± 0.03	0.87 ± 0.03	0.96 ± 0.06	1.08 ± 0.03	1.08 ± 0.03
Δ ⁵ -Avenasterol	10.46 ± 0.06	16.39 ± 0.16	15.66 ± 0.17	21.34 ± 0.01	24.62 ± 0.07	22.12 ± 0.14	12.04 ± 0.15	18.25 ± 0.20	18.25 ± 0.20
Δ ^{5,24} -Stigmastadienol	0.80 ± 0.03	1.02 ± 0.00	1.10 ± 0.03	1.71 ± 0.02	1.84 ± 0.00	1.63 ± 0.02	1.24 ± 0.01	1.55 ± 0.01	1.55 ± 0.01
Δ ⁷ -Stigmastenol	0.14 ± 0.03	0.10 ± 0.00	0.09 ± 0.00	0.28 ± 0.01	0.29 ± 0.03	0.26 ± 0.02	0.20 ± 0.01	2.96 ± 0.00	2.96 ± 0.00
Δ ⁷ -Avenasterol	1.08 ± 0.03	1.00 ± 0.02	1.12 ± 0.01	1.17 ± 0.01	1.07 ± 0.01	0.95 ± 0.00	0.68 ± 0.00	2.10 ± 0.00	2.10 ± 0.00
Apparent β-sitosterol	111.8 ± 0.3	137.5 ± 1.3	122.4 ± 0.6	200.6 ± 0.1	218.2 ± 0.7	198.6 ± 0.4	140.3 ± 1.1	161.9 ± 1.1	161.9 ± 1.1
Total sterols	117.8 ± 0.3	145.0 ± 1.4	130.5 ± 0.6	209.4 ± 0.1	227.7 ± 0.7	207.8 ± 0.4	148.3 ± 1.1	181.9 ± 1.1	181.9 ± 1.1
Erythrodiol	0.92 ± 0.02	1.26 ± 0.00	2.30 ± 0.01	1.04 ± 0.03	1.02 ± 0.01	1.21 ± 0.01	1.21 ± 0.02	1.21 ± 0.02	1.21 ± 0.02
Uvaol	0.48 ± 0.02	0.46 ± 0.02	0.74 ± 0.20	0.84 ± 0.01	0.79 ± 0.02	0.80 ± 0.01	0.62 ± 0.03	1.00 ± 0.00	1.00 ± 0.00
<i>Relative amount (%)</i>									
Cholesterol	0.30 ± 0.01	0.25 ± 0.03	0.26 ± 0.01	0.19 ± 0.00	0.14 ± 0.00	0.18 ± 0.01	0.26 ± 0.01	0.26 ± 0.01	0.26 ± 0.01
24-Methylene-cholesterol	0.15 ± 0.01	0.25 ± 0.00	0.24 ± 0.00	0.17 ± 0.00	0.22 ± 0.00	0.26 ± 0.00	0.09 ± 0.00	0.09 ± 0.00	0.09 ± 0.00
Campesterol	2.77 ± 0.00	2.85 ± 0.01	2.77 ± 0.00	2.40 ± 0.00	2.36 ± 0.00	2.47 ± 0.01	3.53 ± 0.00	3.53 ± 0.00	3.53 ± 0.00
Campestanol	0.04 ± 0.00	0.03 ± 0.00	0.03 ± 0.00	0.04 ± 0.00	0.02 ± 0.00	0.02 ± 0.00	0.10 ± 0.00	0.10 ± 0.00	0.10 ± 0.00
Stigmasterol	0.64 ± 0.01	0.94 ± 0.01	1.87 ± 0.01	0.63 ± 0.00	0.74 ± 0.00	0.80 ± 0.00	0.69 ± 0.00	0.69 ± 0.00	0.69 ± 0.00
Δ ⁷ -Campesterol	0.11 ± 0.01	0.10 ± 0.01	0.11 ± 0.01	0.09 ± 0.01	0.08 ± 0.00	0.08 ± 0.00	0.08 ± 0.00	0.08 ± 0.00	0.08 ± 0.00
Δ ^{5,23} -Stigmastadienol	0.00 ± 0.00	0.00 ± 0.00	0.00 ± 0.00	0.00 ± 0.00	0.00 ± 0.00	0.00 ± 0.00	0.00 ± 0.00	0.00 ± 0.00	0.00 ± 0.00
Clerosterol	0.99 ± 0.01	1.12 ± 0.24	0.91 ± 0.01	1.06 ± 0.05	1.02 ± 0.05	1.00 ± 0.03	0.90 ± 0.00	0.90 ± 0.00	0.90 ± 0.00
β-Sitosterol	83.86 ± 0.04	81.16 ± 0.22	79.38 ± 0.03	83.03 ± 0.02	82.62 ± 0.01	82.76 ± 0.08	84.00 ± 0.00	84.00 ± 0.00	84.00 ± 0.00
Sitostanol	0.53 ± 0.03	0.52 ± 0.05	0.65 ± 0.17	0.68 ± 0.01	0.57 ± 0.01	0.42 ± 0.01	0.42 ± 0.01	0.42 ± 0.01	0.42 ± 0.01
Δ ⁵ -Avenasterol	8.89 ± 0.02	11.30 ± 0.07	12.00 ± 0.21	10.19 ± 0.02	10.81 ± 0.00	10.65 ± 0.08	10.65 ± 0.08	10.65 ± 0.08	10.65 ± 0.08
Δ ^{5,24} -Stigmastadienol	0.68 ± 0.00	0.70 ± 0.02	0.84 ± 0.00	0.82 ± 0.01	0.81 ± 0.00	0.78 ± 0.01	0.78 ± 0.01	0.78 ± 0.01	0.78 ± 0.01
Δ ⁷ -Stigmastenol	0.12 ± 0.00	0.07 ± 0.00	0.07 ± 0.00	0.13 ± 0.00	0.13 ± 0.01	0.13 ± 0.01	0.13 ± 0.01	0.13 ± 0.01	0.13 ± 0.01
Δ ⁷ -Avenasterol	0.92 ± 0.00	0.69 ± 0.00	0.86 ± 0.01	0.56 ± 0.00	0.47 ± 0.00	0.46 ± 0.00	0.46 ± 0.00	0.46 ± 0.00	0.46 ± 0.00
Apparent β-Sitosterol	94.94 ± 0.02	94.81 ± 0.02	93.78 ± 0.03	95.78 ± 0.00	95.83 ± 0.00	95.61 ± 0.00	95.61 ± 0.00	95.61 ± 0.00	95.61 ± 0.00
Erythrodiol	0.77 ± 0.02	0.86 ± 0.00	1.72 ± 0.00	0.49 ± 0.01	0.44 ± 0.00	0.58 ± 0.00	0.58 ± 0.00	0.58 ± 0.00	0.58 ± 0.00
Uvaol	0.40 ± 0.00	0.31 ± 0.12	0.56 ± 0.01	0.40 ± 0.01	0.34 ± 0.01	0.38 ± 0.00	0.38 ± 0.00	0.38 ± 0.00	0.38 ± 0.00

Sorta
(B, Č, R)

Stupanj zrelosti
(I, II, III)



Skladištenje 12 m
(mlado ulje, sobna T,
T hlađ., T zamrzav.)



- Analiza varijance
(ANOVA, LSD, $p < 0,05$)
 - Analiza glavnih sastavnica (PCA)
 - Linearna diskriminantna analiza (LDA)
- (Statistica 13.2, TIBCO Software Inc., Palo Alto, CA, SAD)

Steroli
Alifatski alkoholi
Triterpenski alkoholi



REZULTATI I RASPRAVA

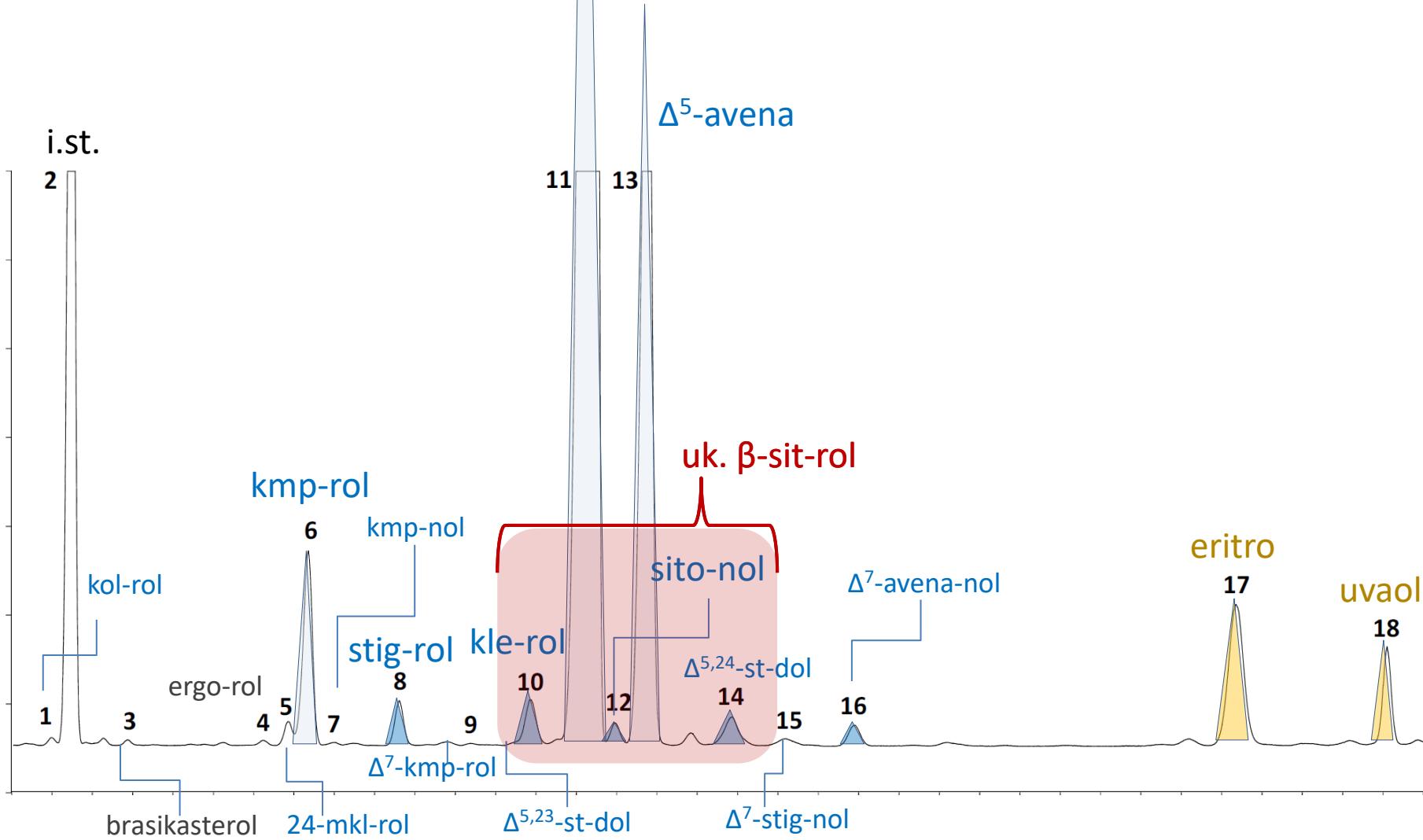


**UTJECAJ SORTE I STUPNJA ZRELOSTI MASLINA NA
STEROLE I TRITERPENSKE DIOLE
U SVJEŽIM ULJIMA**



Simbolički prikaz kromatograma sterola

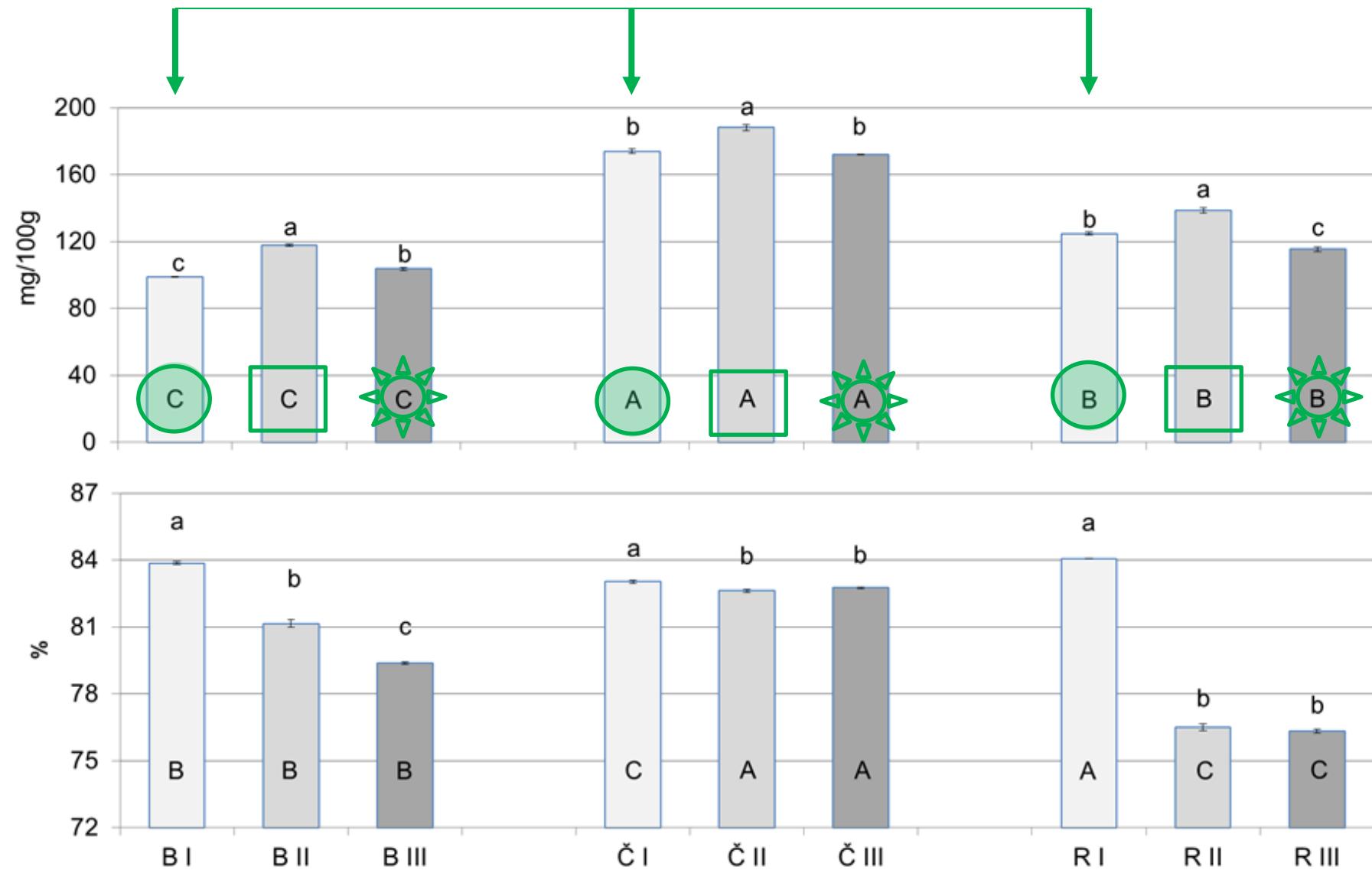
- identificirano 14 sterola, E, U
- rezultati: mg/100 g i %



STEROLI | svježa ulja | sorta

- najzastupljeniji sterol
- c (β -sit-rol): Č > R > B

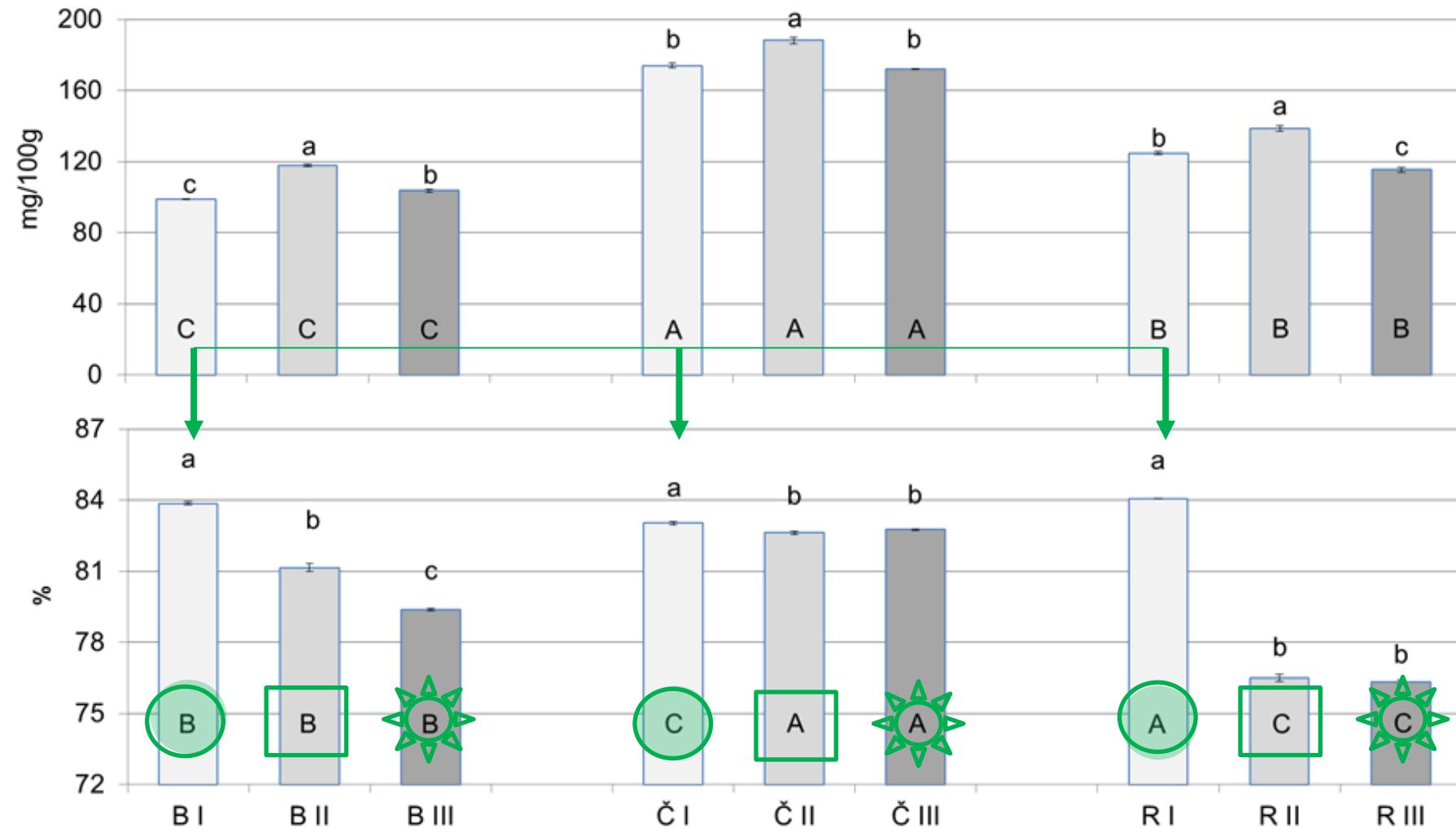
β -sitosterol



STEROLI | svježa ulja | sorta

β -sitosterol

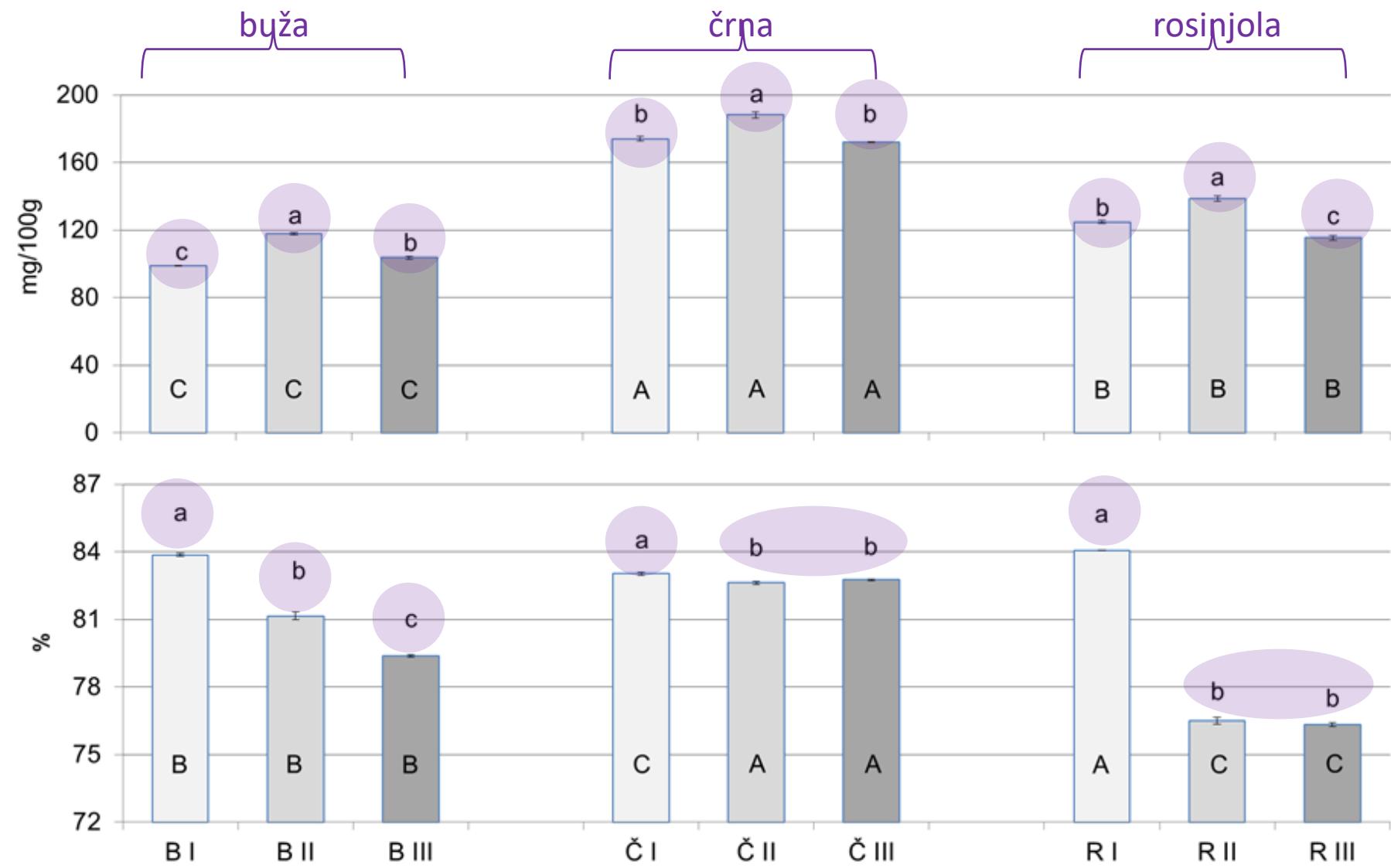
- najzastupljeniji sterol
- c (β -sit-rol): Č > R > B
- % (β -sit-rol): R I > B I > Č I
Č II, III > B II, III > R II, III



STEROLI | svježa ulja | stupanj zrelosti

β -sitosterol

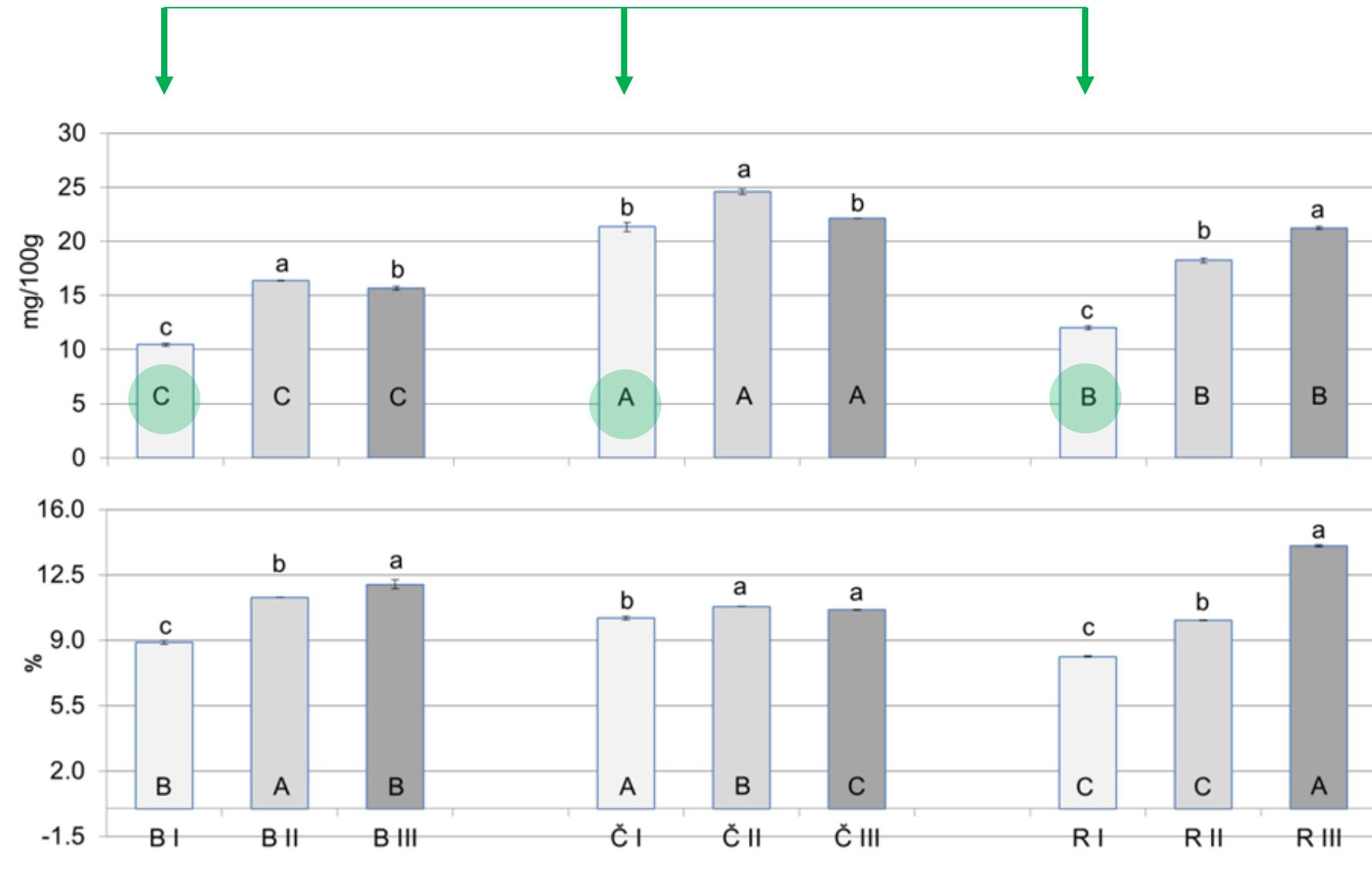
- slični obrasci za c i % u dozrijevanju
- c (β -sit-rol): najviša u II
- % (β -sit-rol): I > II > B III



STEROLI | svježa ulja | sorta

- drugi najzastupljeniji sterol
- c (Δ^5 -avena): Č > R > B

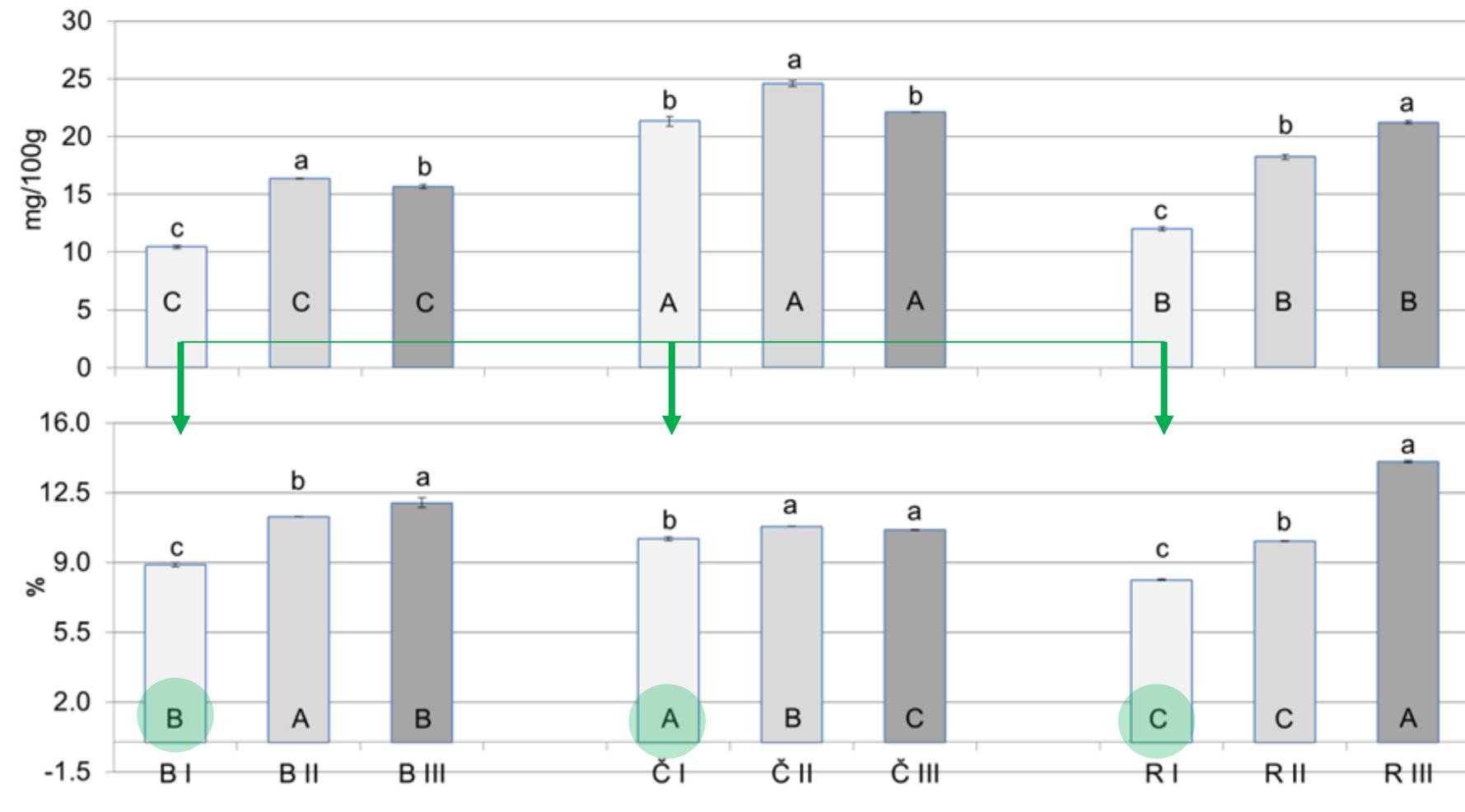
Δ^5 -avenasterol



STEROLI | svježa ulja | sorta

Δ^5 -avenasterol

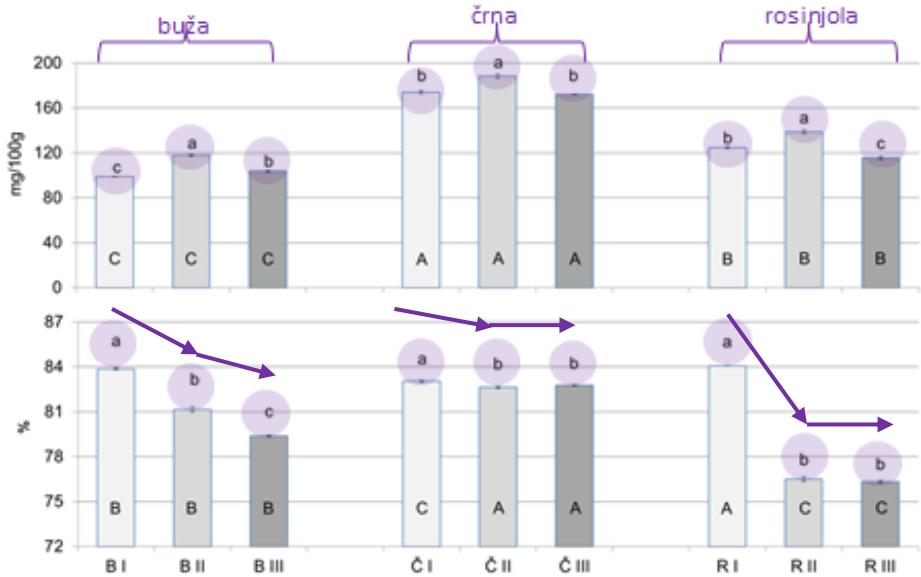
- drugi najzastupljeniji sterol
- c (Δ^5 -avena): Č > R > B
- % (Δ^5 -avena): Č I > B I > R I
B II > Č II > R II
R III > B III > Č III



STEROLI | svježa ulja | stupanj zrelosti

β -sitosterol

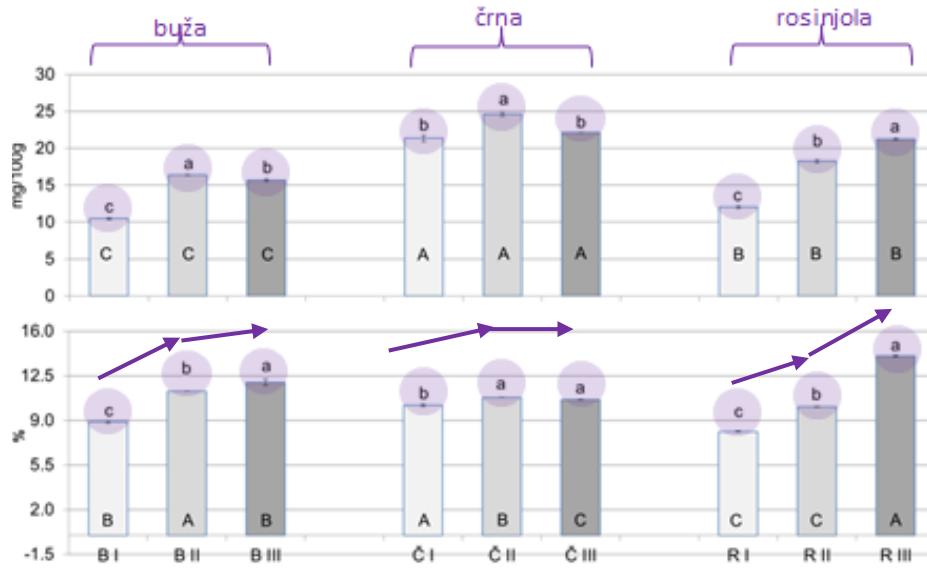
- slični obrazci za β -sitosterol
- c (β -sit-rol): najviša u II
- % (β -sit-rol): I > II > III



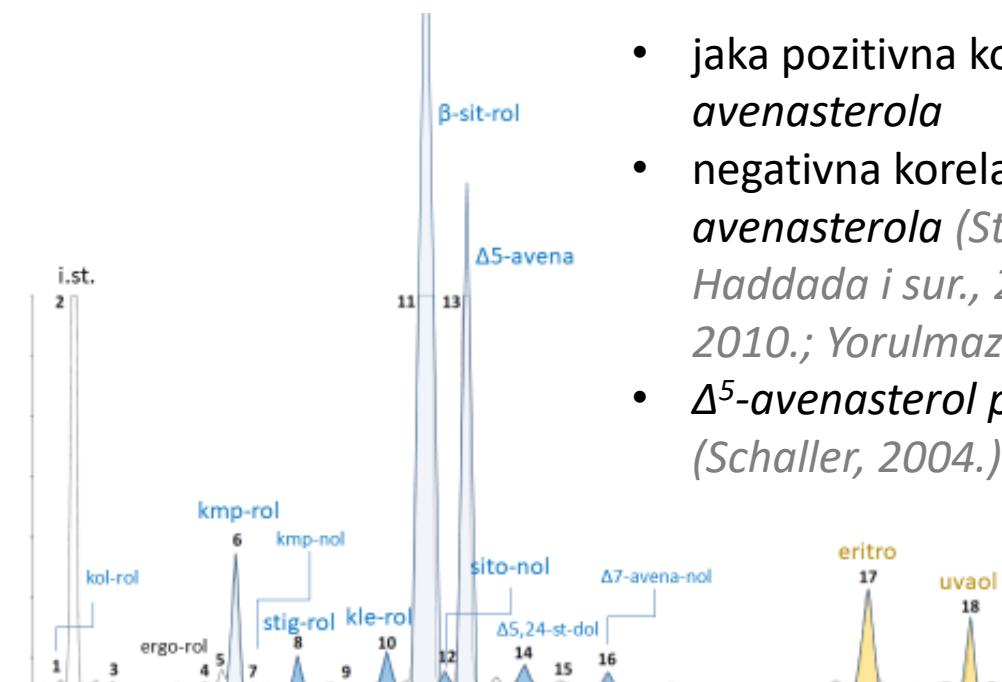
STEROLI | svježa ulja | stupanj zrelosti

Δ^5 -avenasterol

- c (Δ^5 -avena): I < II (< R III)
- % (Δ^5 -avena): I < II < III (osim ČIII)



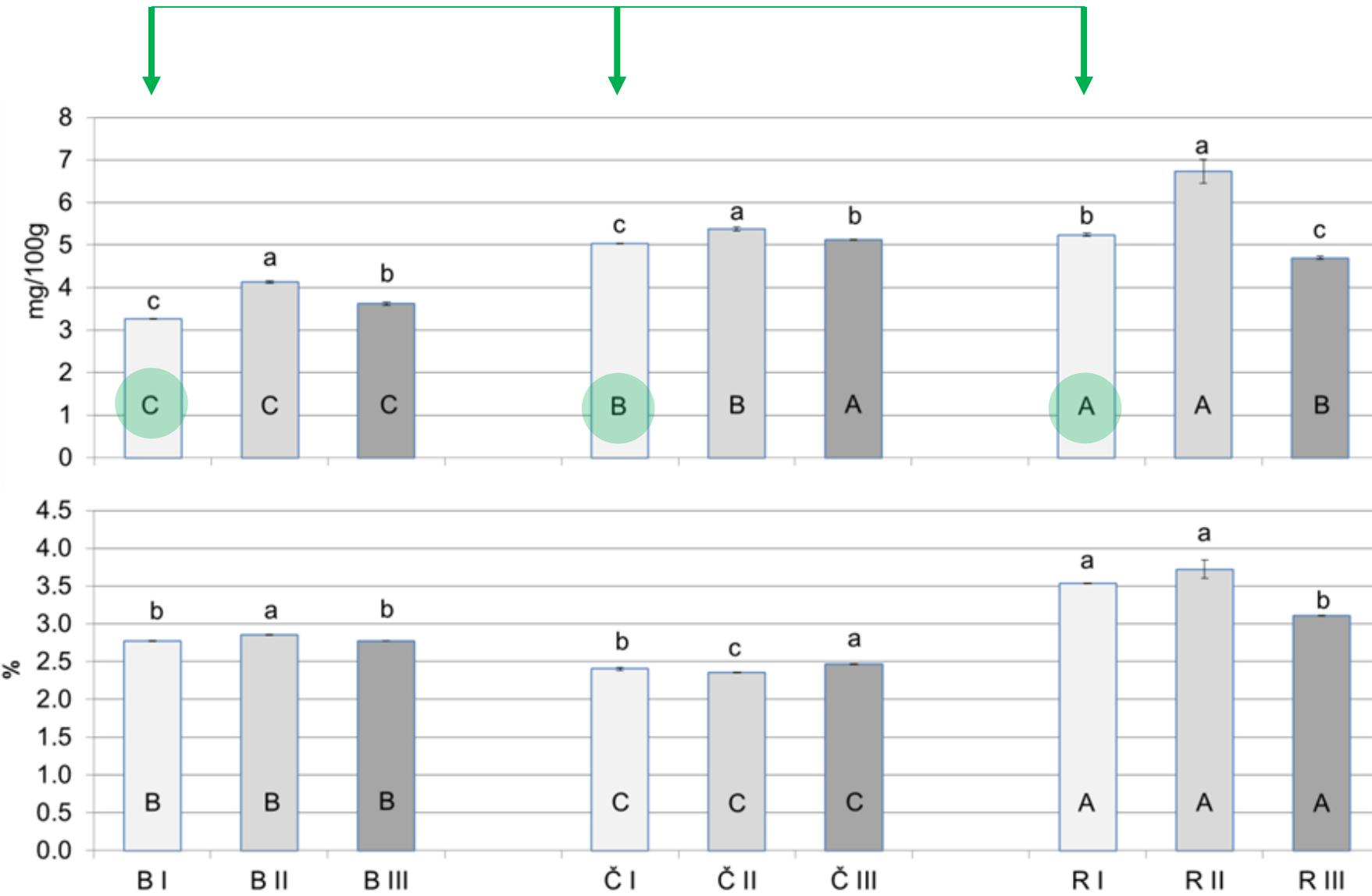
- jaka pozitivna korelacija koncentracija β -sitosterola i Δ^5 -avenasterola
- negativna korelacija rel.udjela β -sitosterola i Δ^5 -avenasterola (Stefanoudaki i sur., 2000.; Alves i sur., 2005.; Haddada i sur., 2007.; Oueslati i sur., 2009.; Ilyasoglu i sur., 2010.; Yorulmaz i sur., 2014.; Fuentes i sur., 2015.)
- Δ^5 -avenasterol prekursor u biosintezi β -sitosterola (Schaller, 2004.) – aktivnost enzima slabi



STEROLI | svježa ulja | sorta

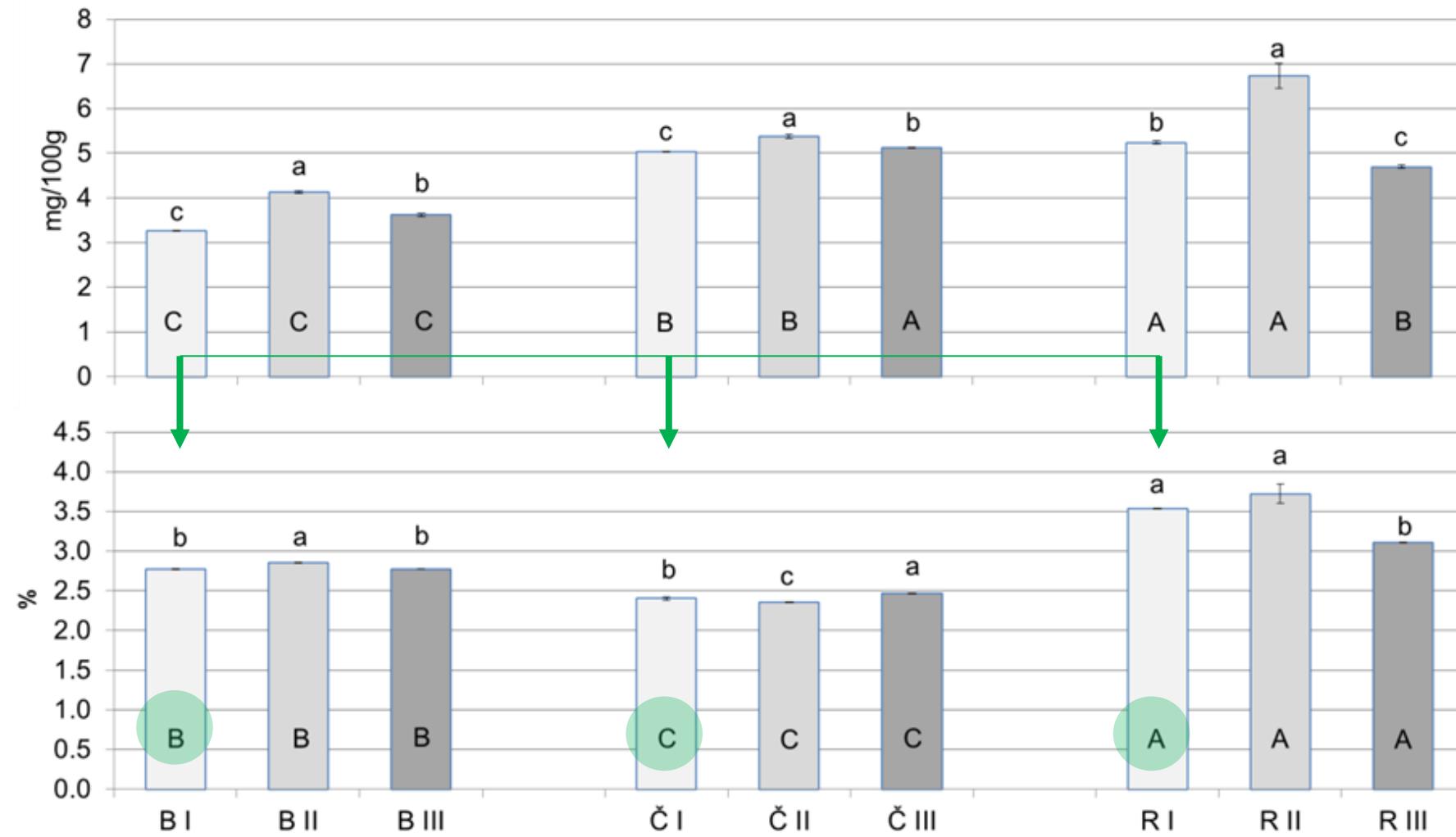
kampesterol

- treći najzastupljeniji sterol
- c (kmp-rol): R I, II > Č I, II > B I, II
Č III > R III > B III



STEROLI | svježa ulja | sorta kampesterol

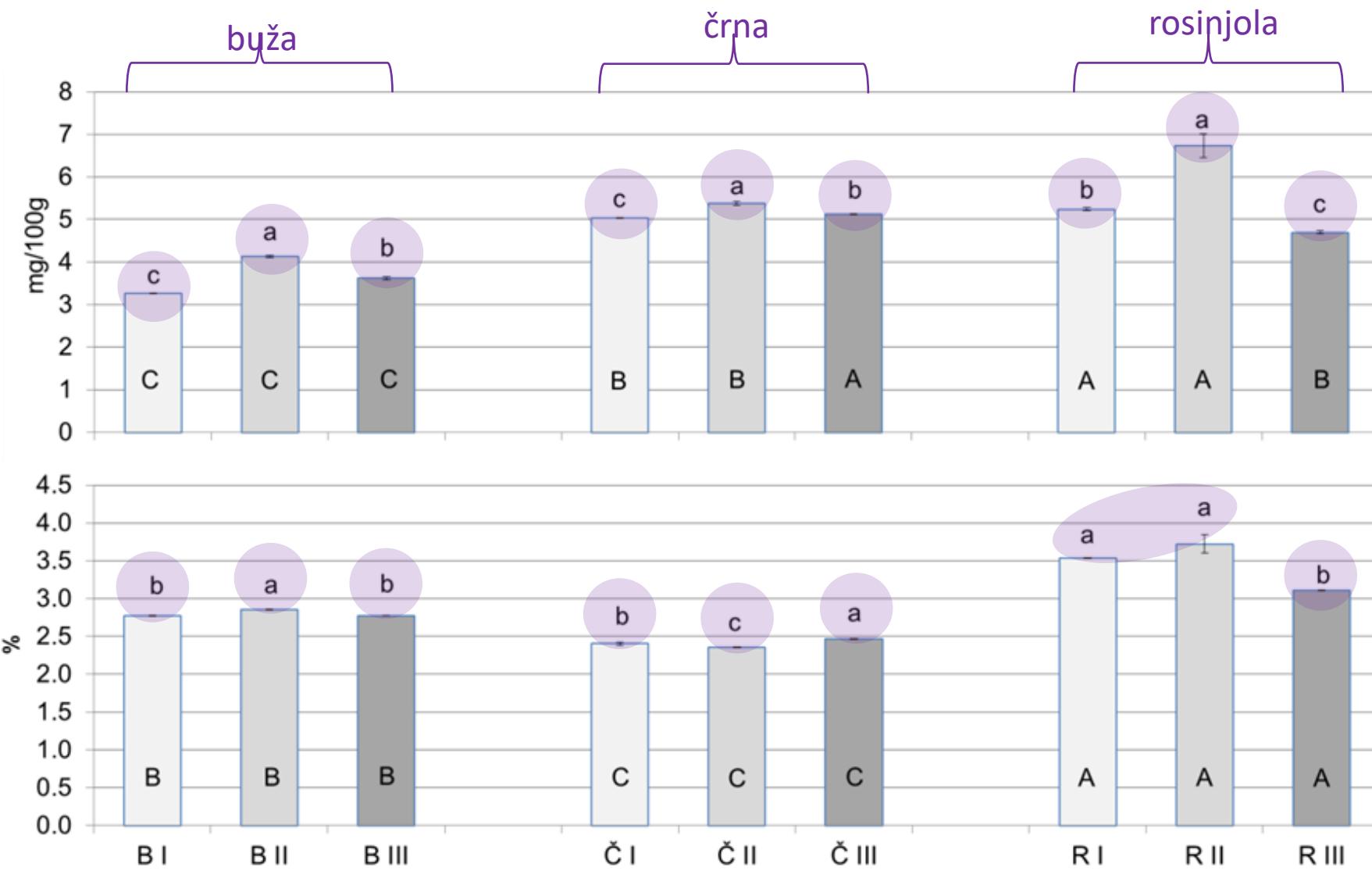
- treći najzastupljeniji sterol
- *c* (kmp-rol): R I, II > Č I, II > B I, II
Č III > R III > B III
- % (kmp-rol): R I > B I > Č I



STEROLI | svježa ulja | stupanj zrelosti

kampesterol

- **c** (kmp-rol): najviša u II
- **%** (kmp-rol): najviša u II (osim Č II)



STEROLI | svježa ulja | sorta

kampesterol

- % (kmp-rol) maks: $\leq 4,0$

- R II blizu granice $< 4,0 \%$

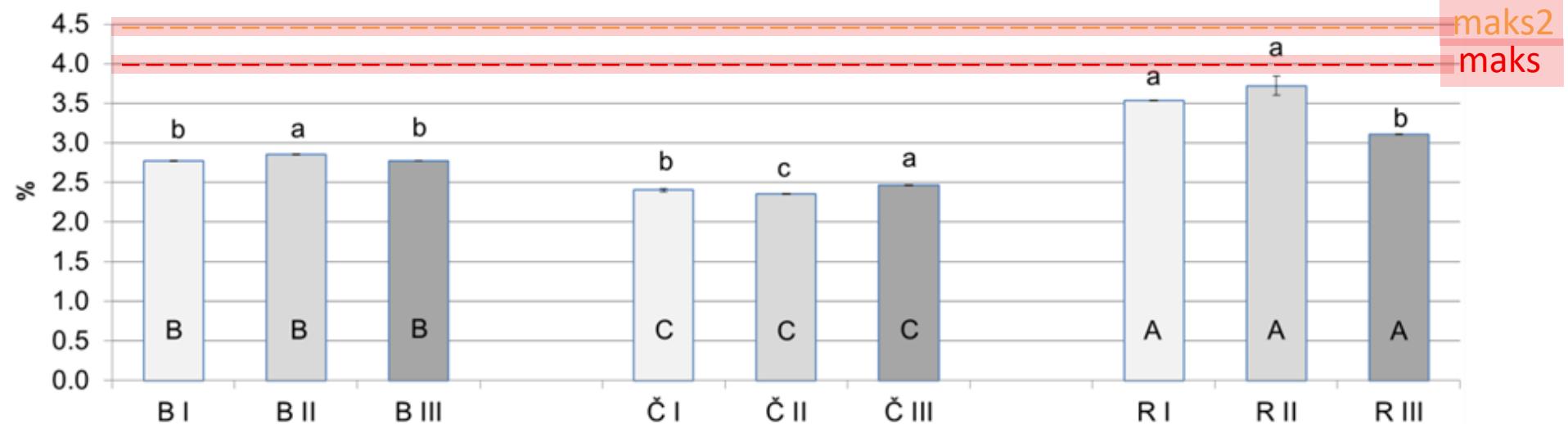
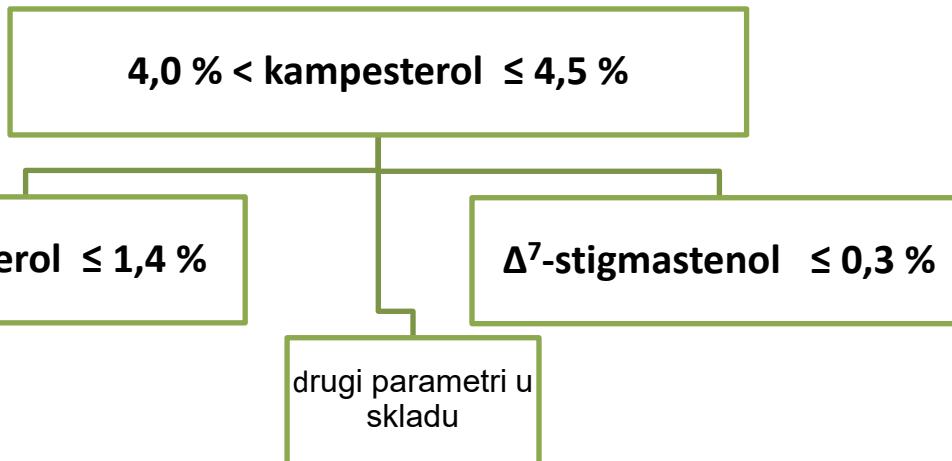
- maks2: $\leq 4,5$ (stig-rol; D7-stig-nol)

slučajevi

% (kampesterol) → iznad maks.

(Koutsasftakis i sur., 1999.; Rivera del Álamo i sur., 2004.; Sánchez Casas i sur., 2004.; Ceci i Carelli, 2007.; Ilyasoglu i sur., 2010.; Lerma-García i sur., 2011.; Sena-Moreno i sur., 2015.; Kyçyk i sur., 2016.; Deiana i sur., 2019.; Salazar-García i sur., 2019.; Skiada i sur., 2019.)

Dodatak Uredbi - Shema odlučivanja: kampesterol (DMU):



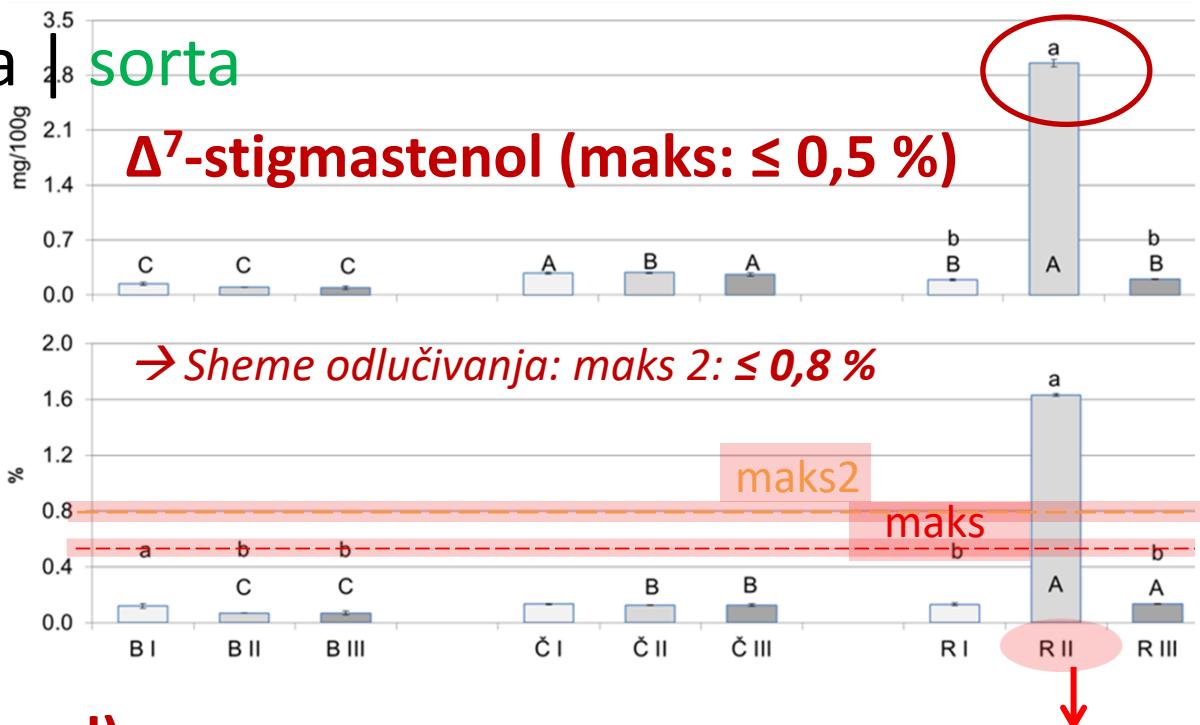
STEROLI | svježa ulja | sorta

Predloženi novi dodatni kriterij za djevičanska, uklj. lampante (IOC TS Rev.19):

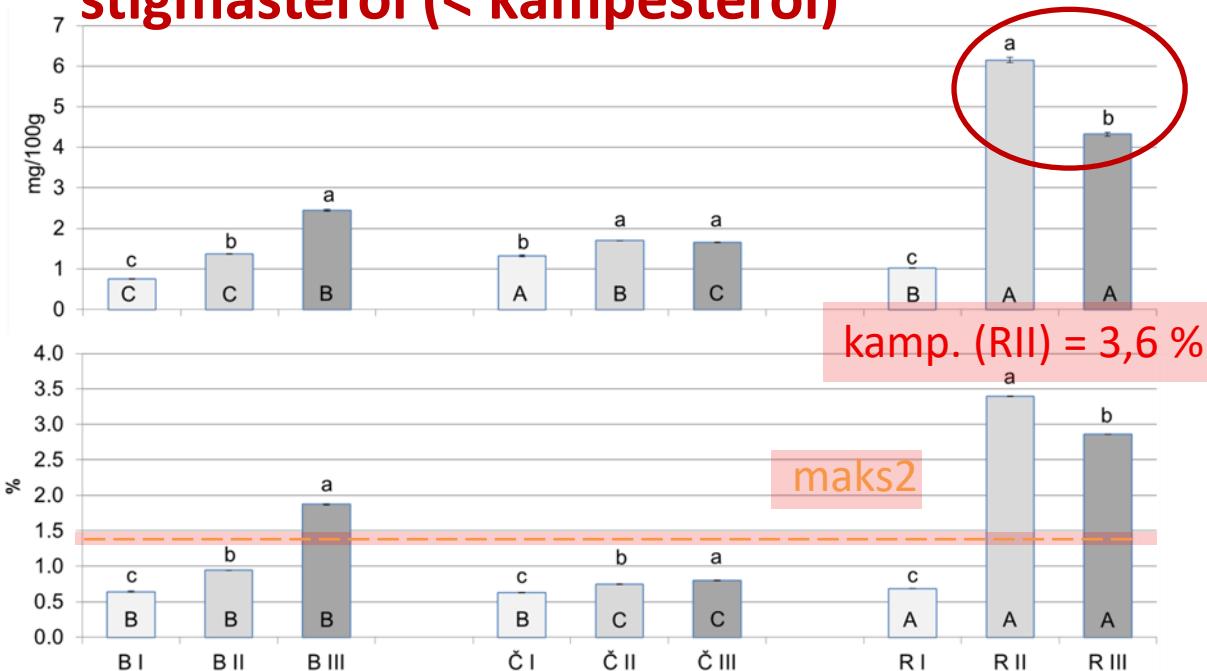
$$\frac{\text{uk. } \beta\text{-sitosterol}}{\text{kampesterol}} \geq 28$$

→ R II: 24,02

→ Č III: 38,71



stigmasterol (< kampesterol)

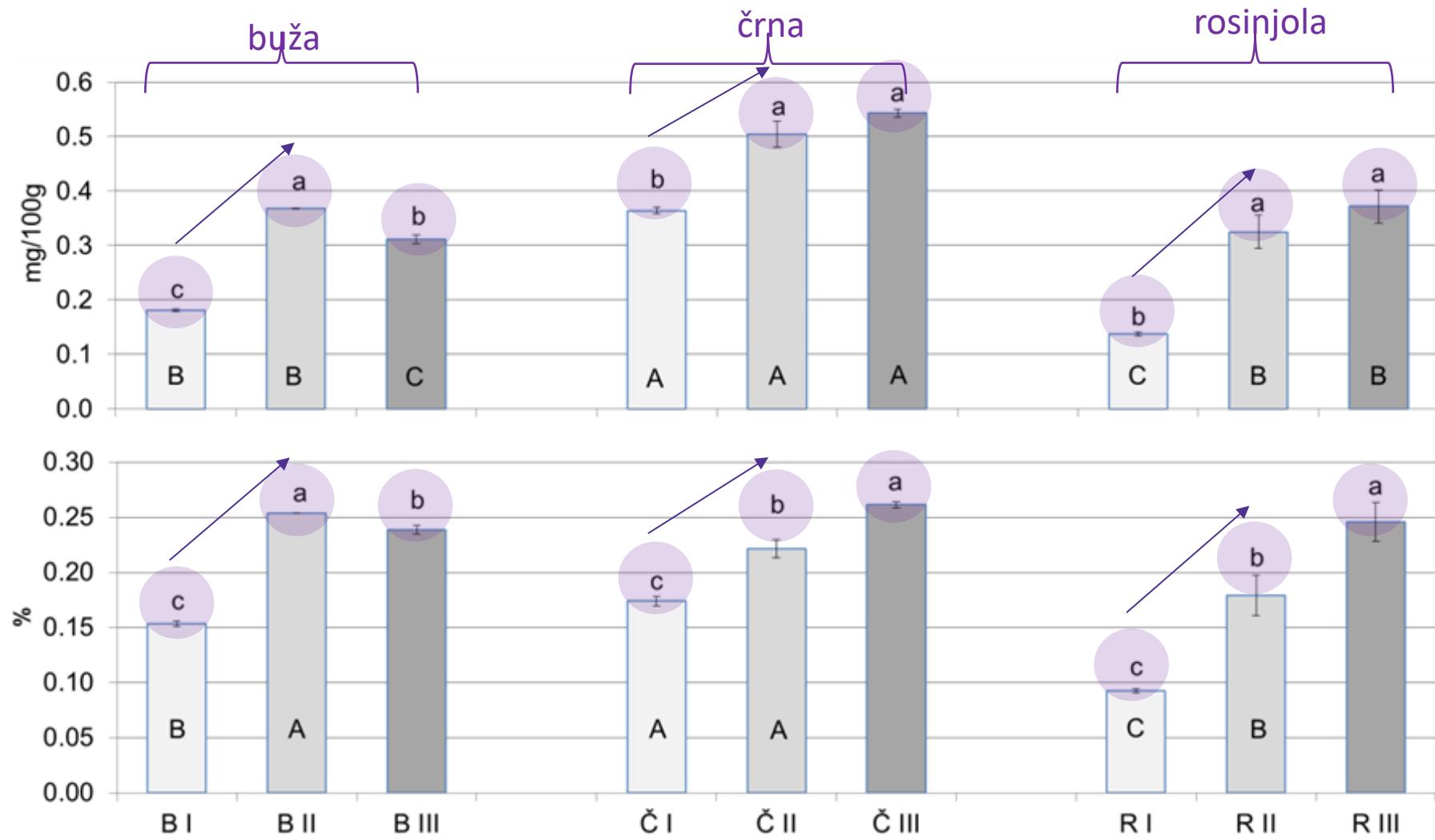


slični slučajevi
 % ($\Delta 7$ -stigmastenol) → iznad maks.
 (Ceci i Carelli, 2007.; Krichène i sur., 2010.; Noorali i sur., 2014.; Yorulmaz i sur., 2014.; Bozdogan Konuskan i Mungan, 2016.; Kyçyk i sur., 2016.; Yorulmaz i Konuskan, 2017.)

STEROLI | svježa ulja | stupanj zrelosti

24-metilen-kolesterol

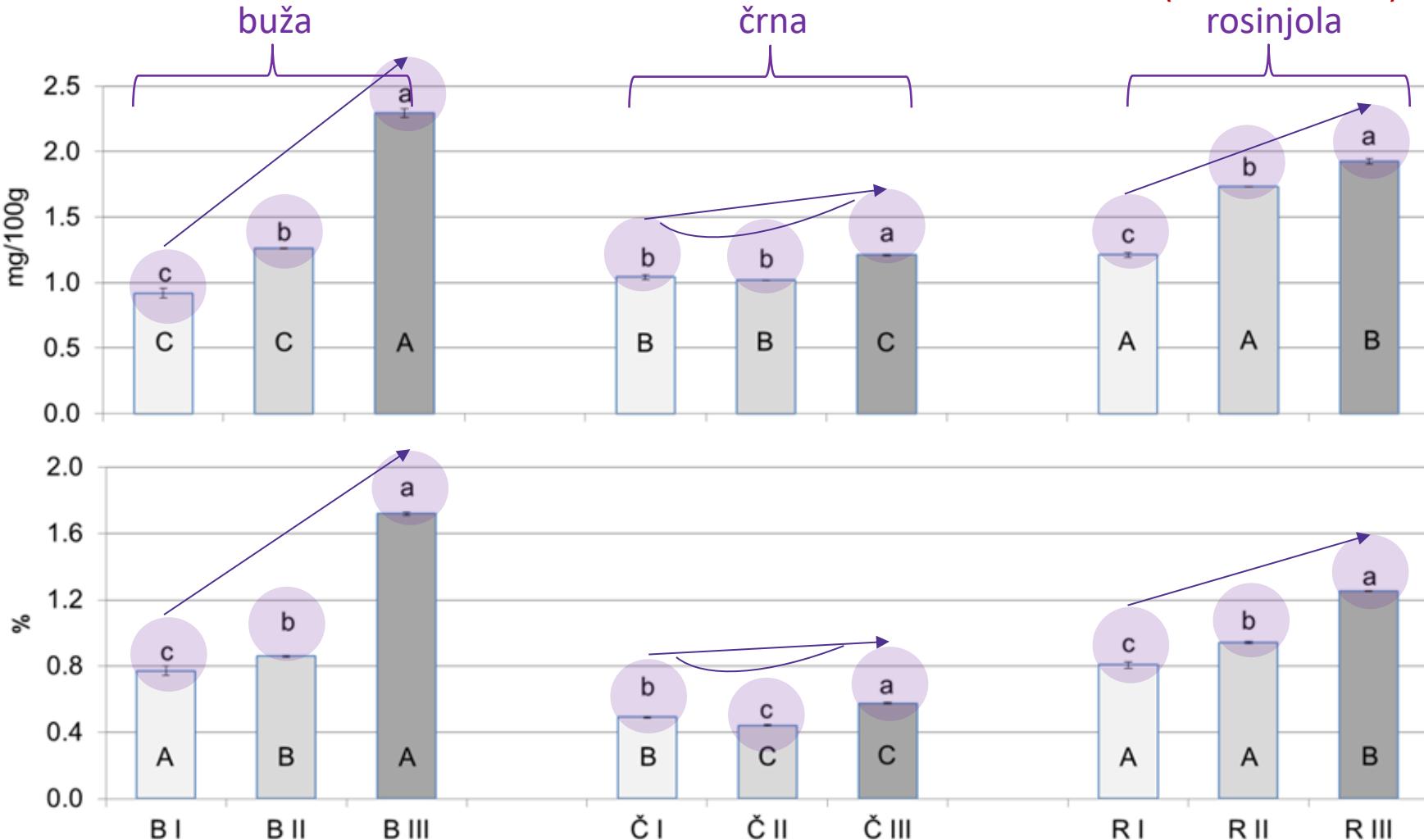
- c (24-mkl-rol): Č > B; R
- % (24-mkl-rol): Č I, II > B I, II; R I, II
- c i % (24-mkl-rol): I < II



STEROLI | svježa ulja | stupanj zrelosti

eritrodiol

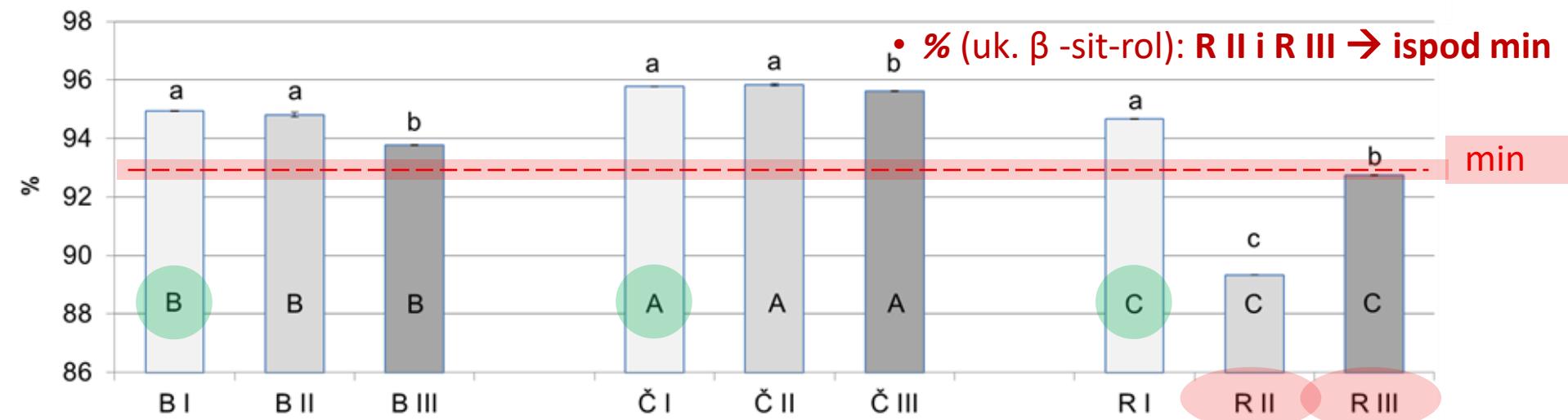
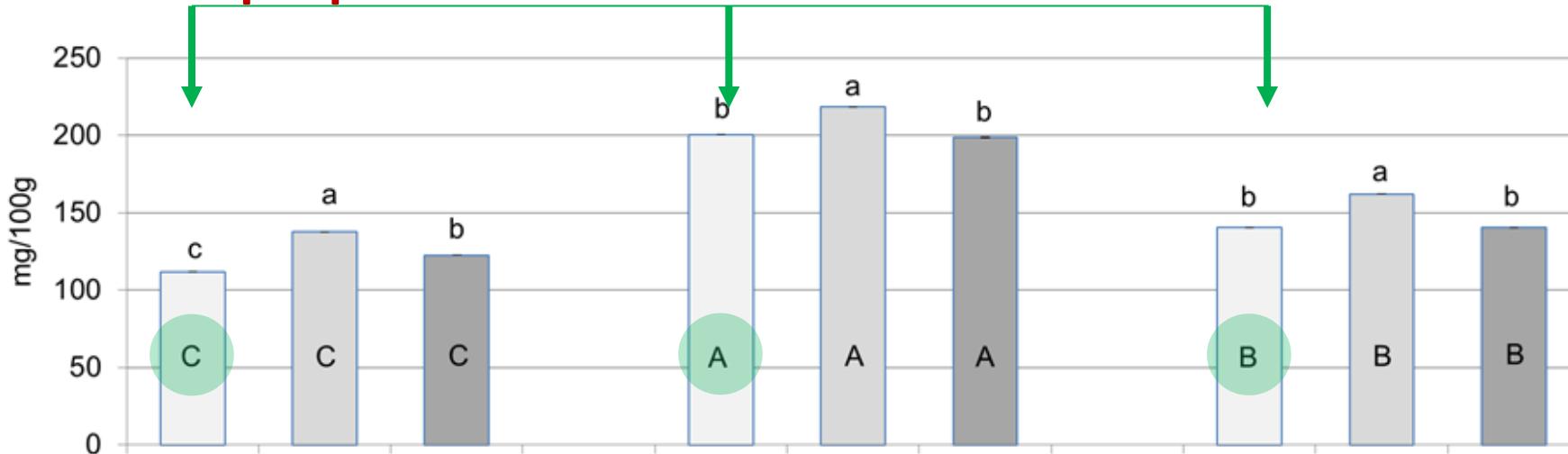
- sorta: *c* (eritro): R I, II > Č I, II > B I, II
B III > R III > Č III
- sorta: *%* (eritro): B; R > Č
- *c i %: I < II < III* (osim za Č I i II)



STEROLI | svježa ulja | sorta

- $c, \%$ (uk. β -sit-rol) = Č > R > B
- sortne razlike: β -sit-rol = uk. β -sit-rol

ukupni β -sitosterol

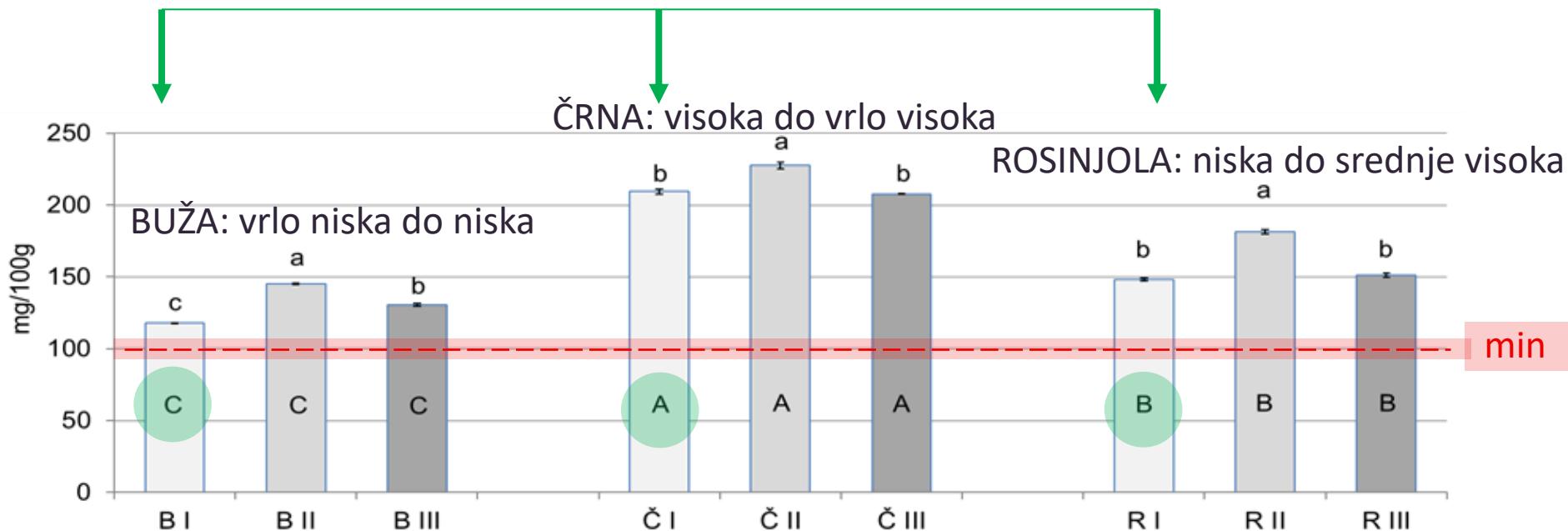


- slični slučajevi (Ceci i Carelli, 2007.; Krichène i sur., 2010.; Noorali i sur., 2014.; Bozdogan Konuskan i Mungan, 2016.; Kyçyk i sur., 2016.; Salazar-García i sur., 2019.)

STEROLI | svježa ulja | sorta

ukupni steroli

- c (uk. steroli): $\check{C} > R > B$
- BI – blizu donje granice

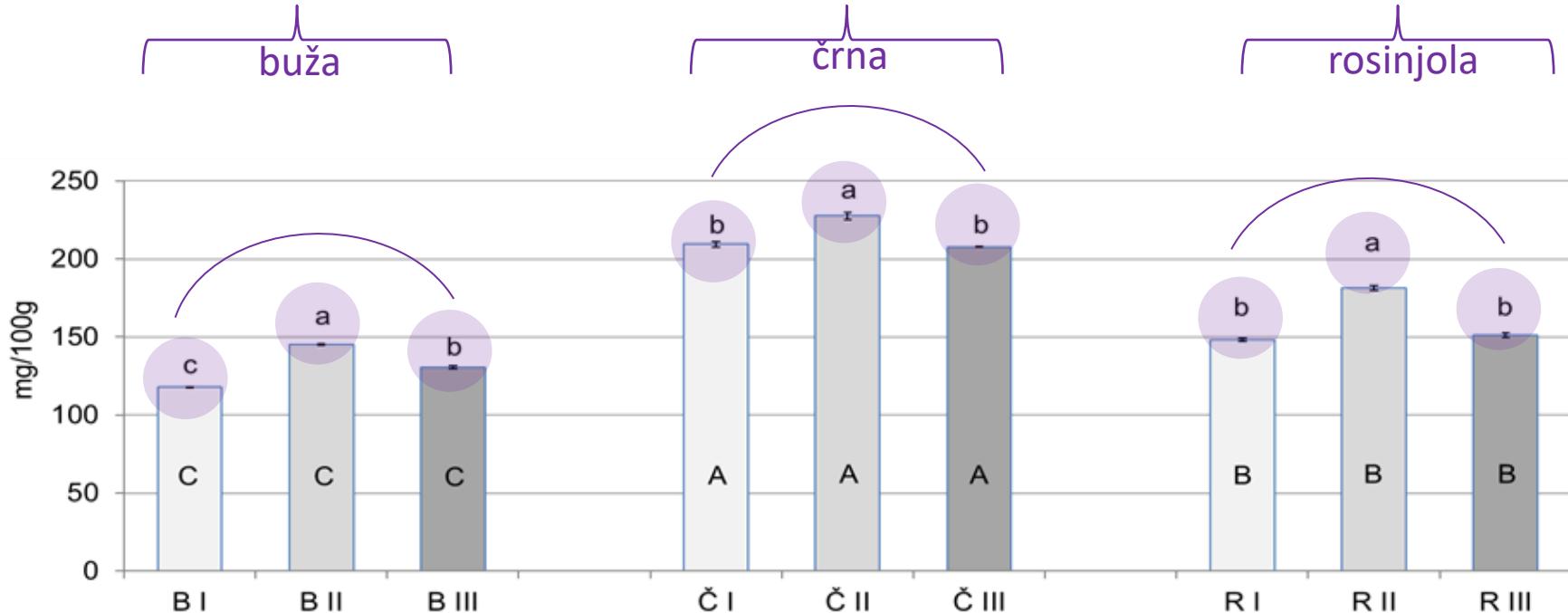


- Klasifikacija prema **koncentraciji ukupnih sterola** (*Kyçyk i sur., 2016.*)
- Zabilježene vrijednosti niže od granice od 100 mg/100 g propisane Uredbom Europske komisije EK, 2019. (*Pardo i sur., 2013.; Sena-Moreno i sur., 2015.; Pardo i sur., 2020. ; Stefanoudaki i sur., 2000.; Skiada i sur., 2019.; 2020.a; 2020.b; Deiana i sur., 2019. ; Yorulmaz i Konuskan, 2017.; Demirag i Konuskan, 2021.*)

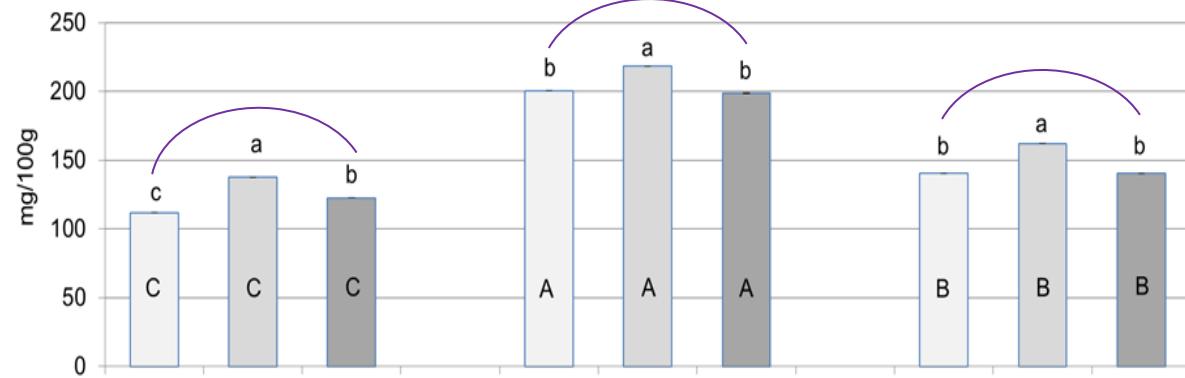
STEROLI | svježa ulja | stupanj zrelosti

ukupni steroli

- c (uk. steroli): II > I, III
- iste razlike kao za c (uk. β -sitosterol)



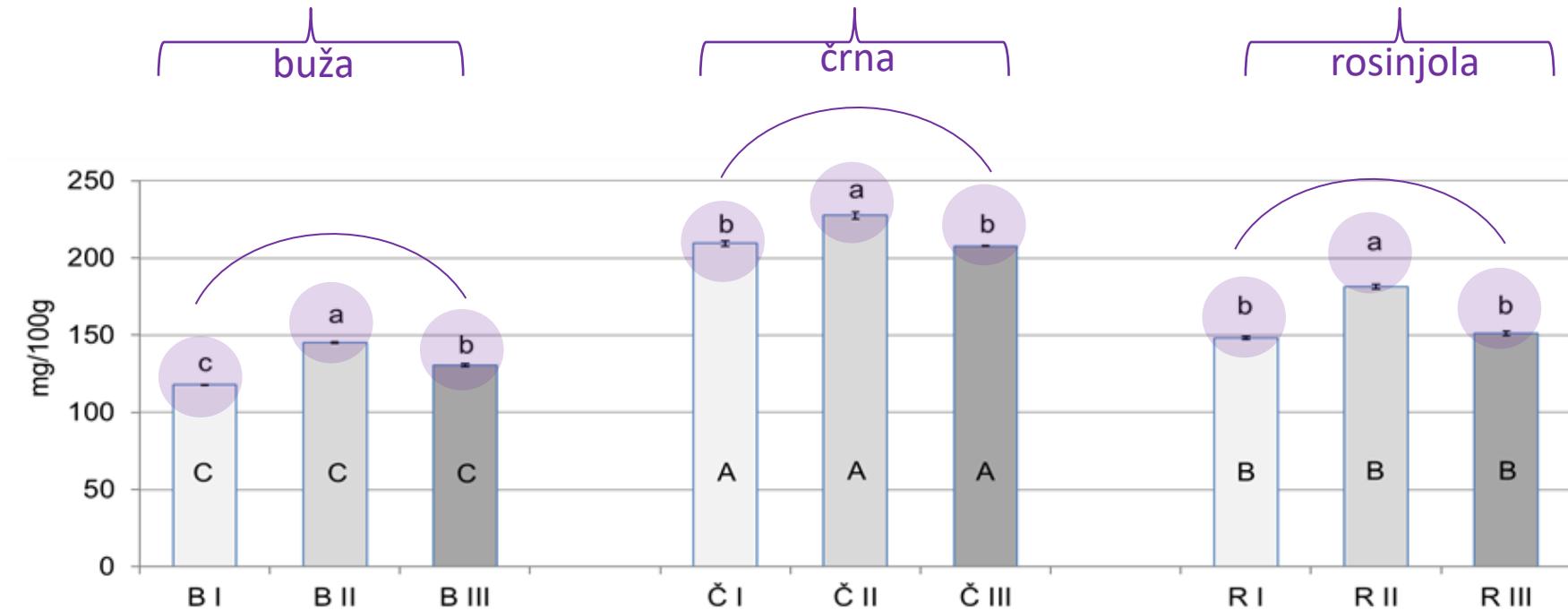
ukupni β -sitosterol



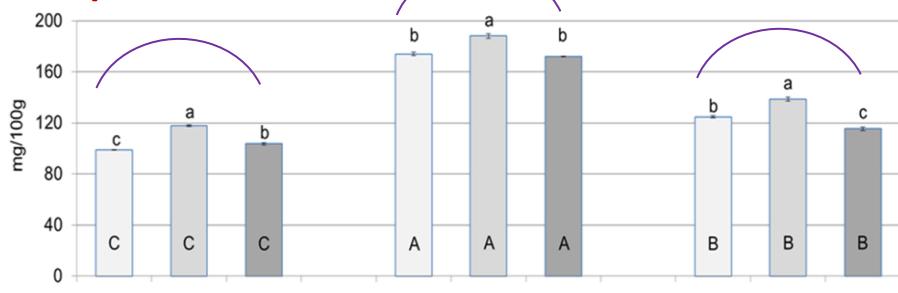
STEROLI | svježa ulja | stupanj zrelosti

ukupni steroli

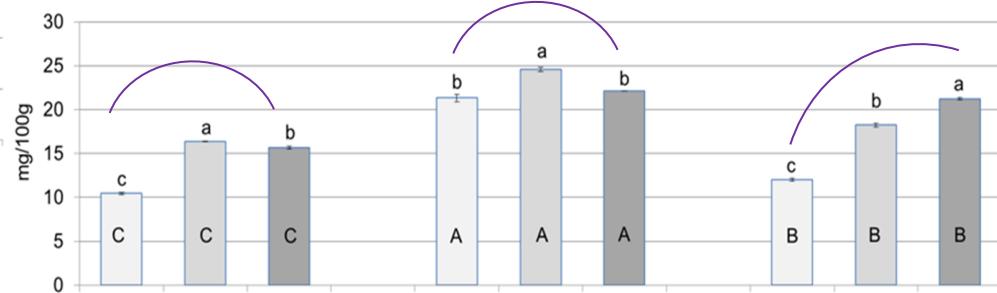
- c (uk. steroli): II > I, III
- iste razlike kao za c (β -sit-rol i $\Delta 5$ -avena)



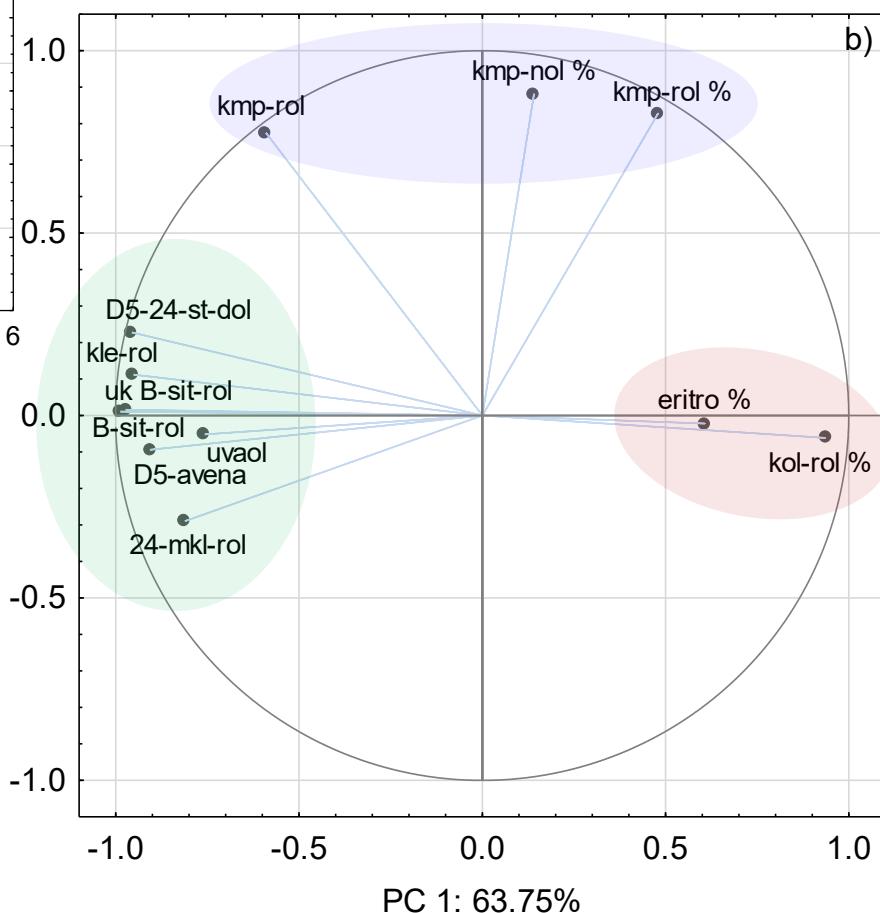
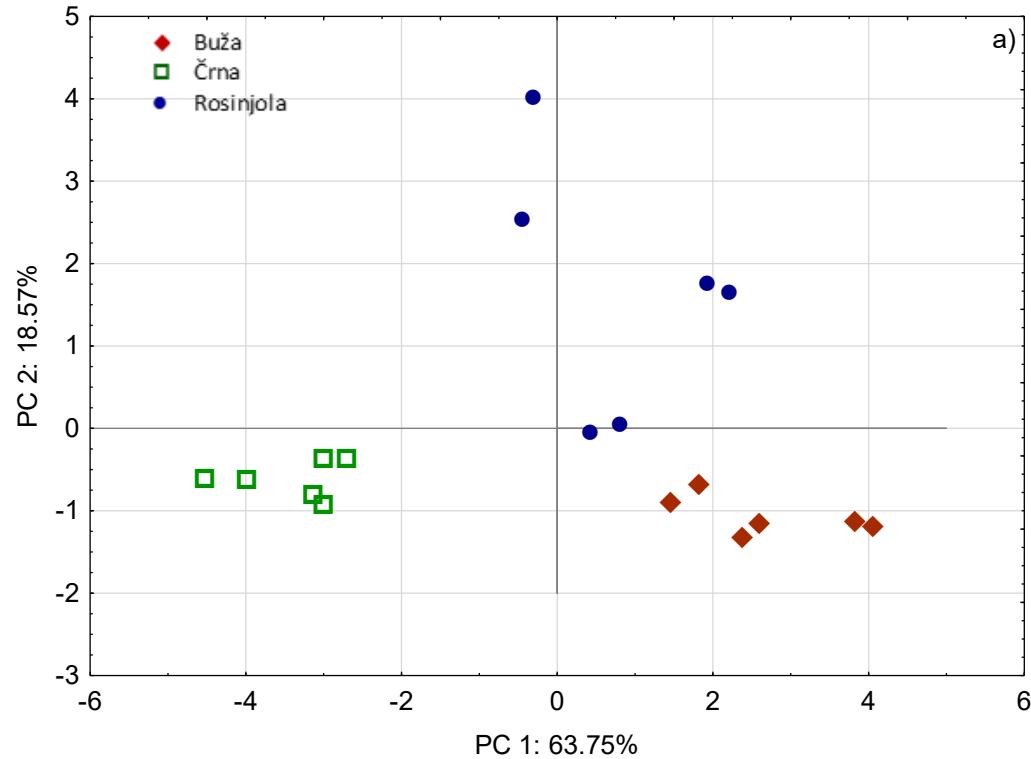
β -sitosterol



$\Delta 5$ -avenasterol

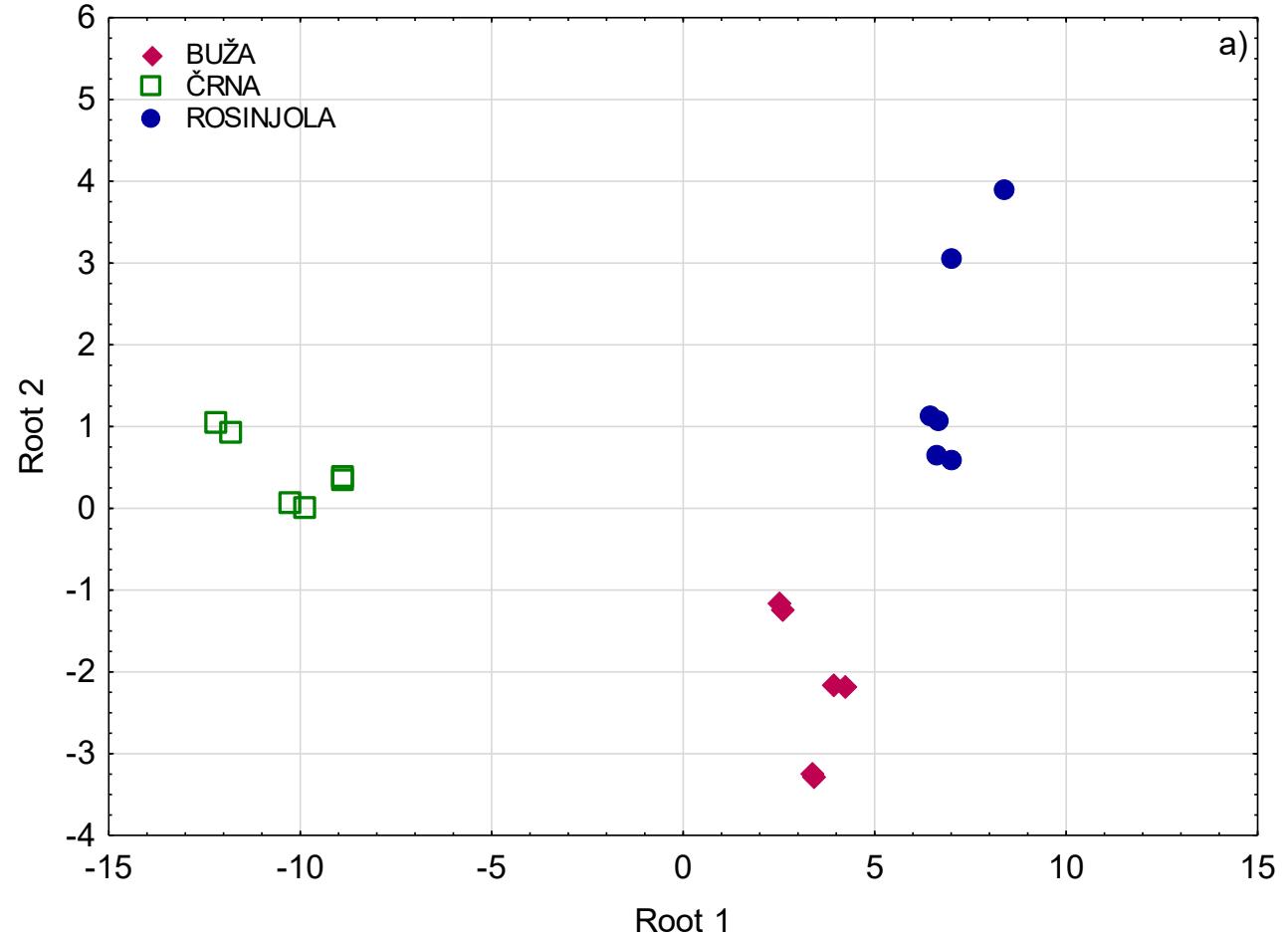


STEROLI | svježa ulja | sorta



PCA

STEROLI | svježa ulja | sorta

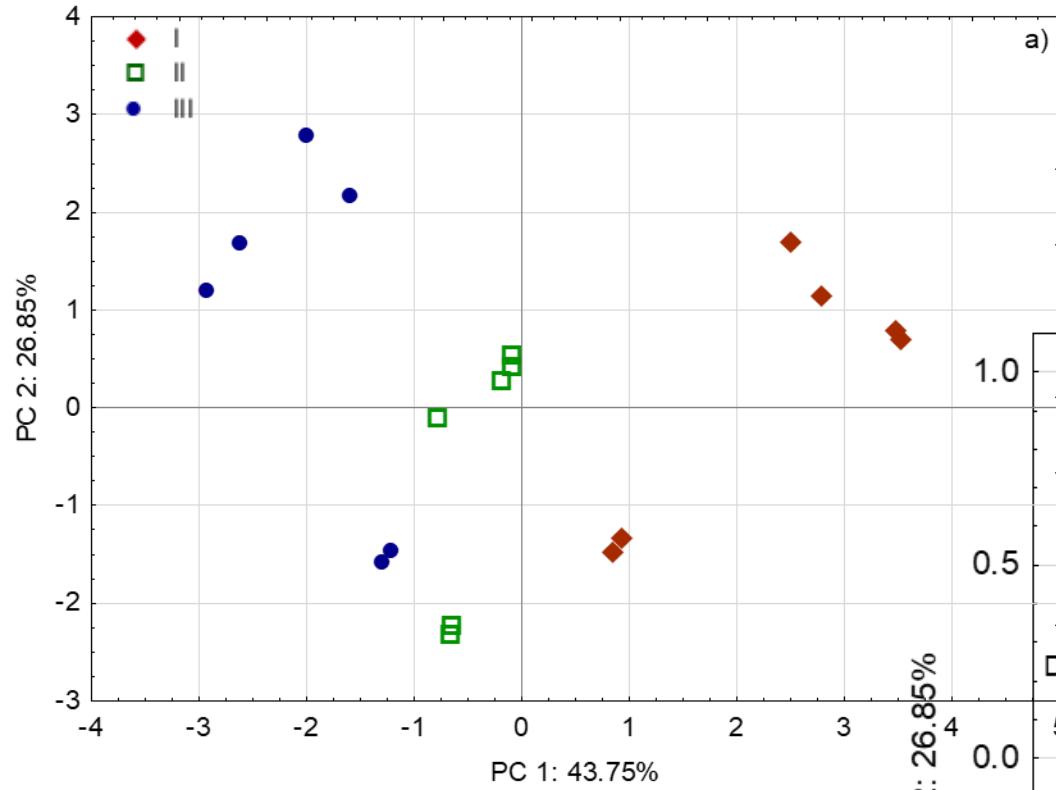


1. β -sit-rol
→ 78% (100% Č)
2. % kmp-rol
→ (100% B)
3. % $\Delta 5$ -avena
→ 100 %

LDA

- 100 % točna klasifikacija svih 18 uzoraka svježih ulja (3 varijable od 34)

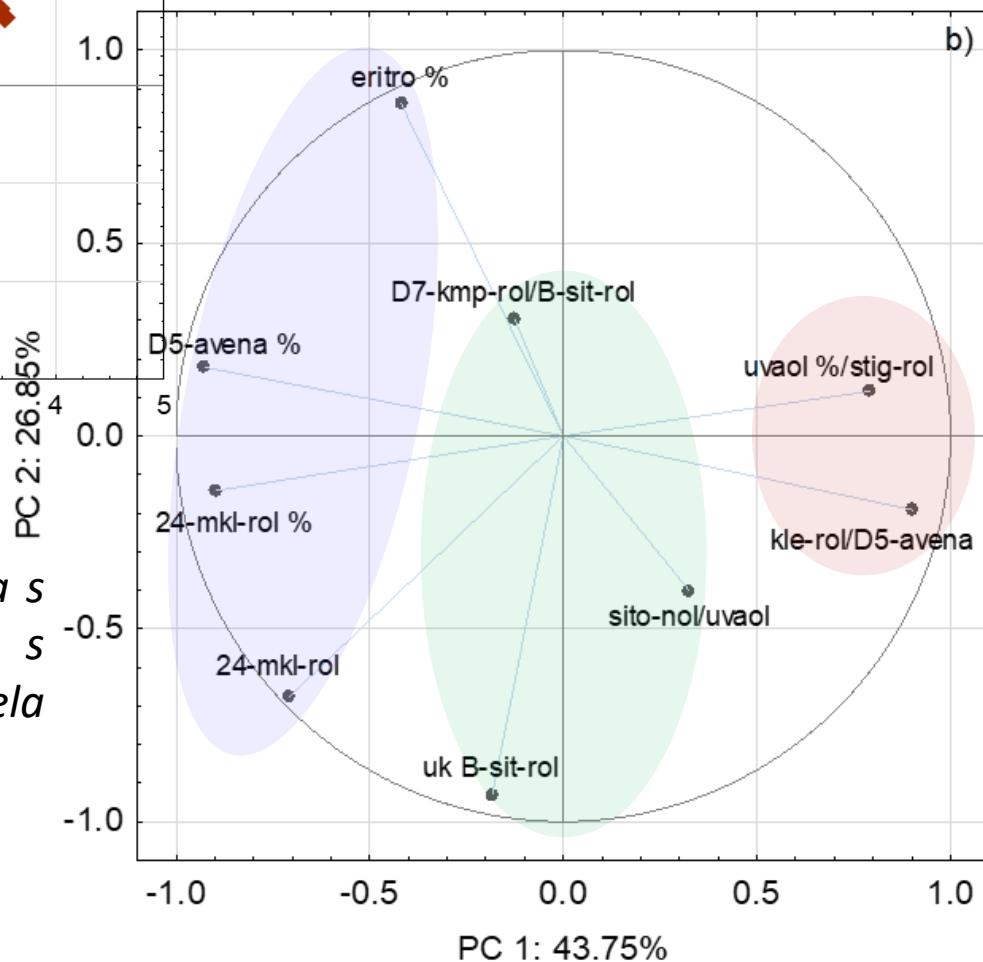
STEROLI | svježa ulja | stupanj zrelosti



$$PC1 + PC2 = 71\%$$

„Razdvajanje postignuto tek sa sterolima s najvišim F vrijednostima u kombinaciji s omjerima koncentracija ili relativnih udjela određenih sterola i triterpenskih diola.“

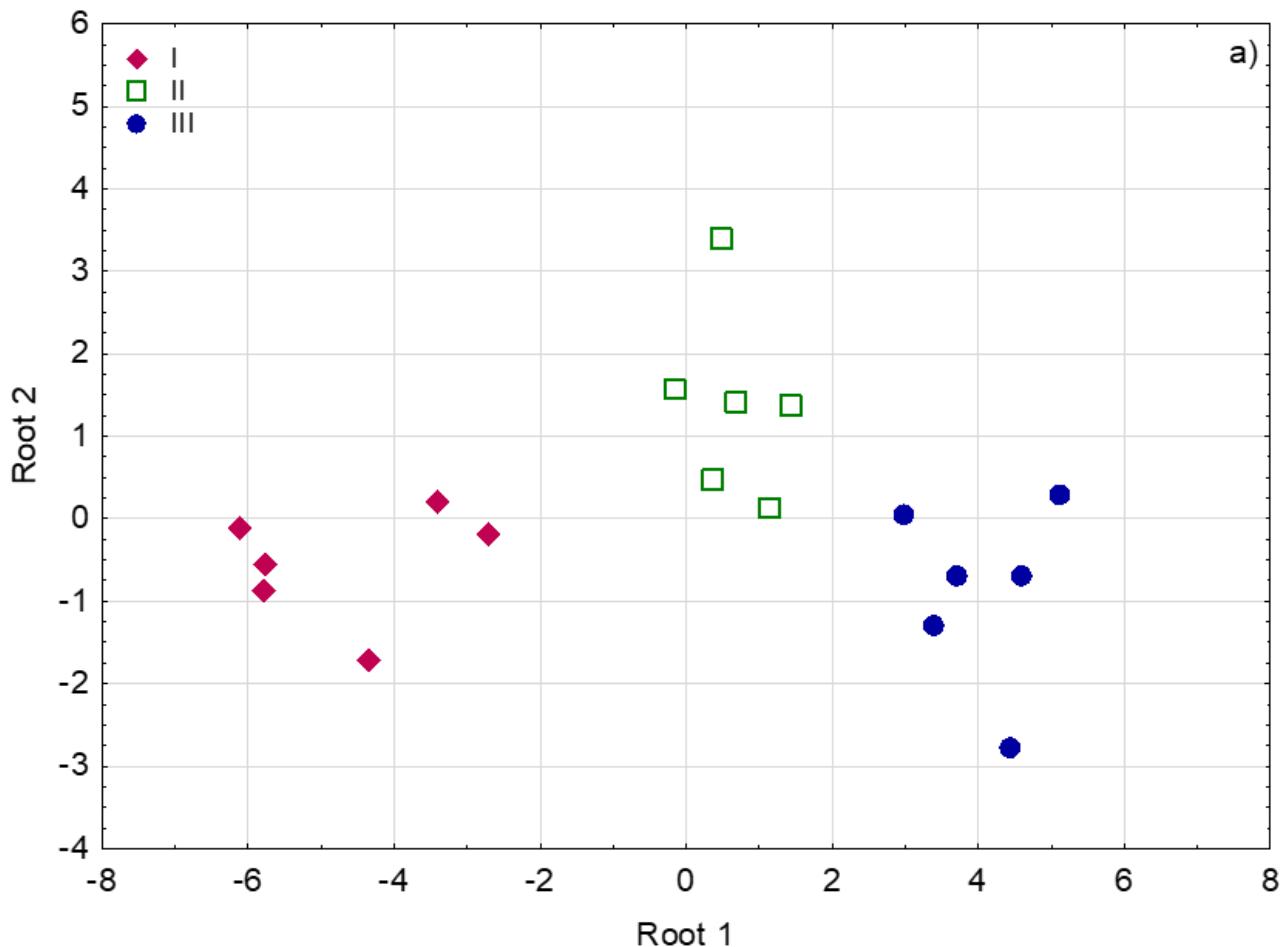
PCA



STEROLI | svježa ulja | stupanj zrelosti



- osim c i % sterola, uključeni i omjeri u model



1. 24-mkl-rol
→ (100% I)
2. eritro
→ (100% II)
3. % uvaol
4. sito-nol/uvaol
→ (100%)
5. % 24-mkl-rol

LDA

- 100 % ispravna klasifikacija svih 18 uzoraka svježih ulja (5 varijabli od 34)



→ USPJEŠNO RAZLIKOVANJE SORTA / STUPANJ ZRELOSTI
UNATOČ ČINJENICI DA POSTOJI MEĐUOVISNOST DJELOVANJA

UTJECAJ SORTE I STUPNJA ZRELOSTI MASLINA NA STEROLE I TRITERPENSKE DIOLE U SVJEŽIM ULJIMA



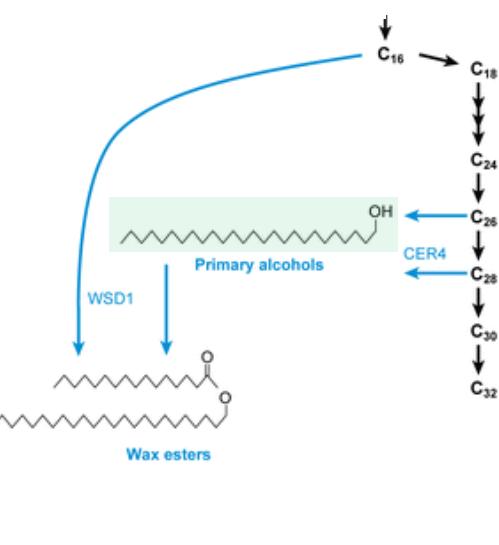


**UTJECAJ SORTE I STUPNJA ZRELOSTI MASLINA NA
ALIFATSKE ALKOHOLE
U SVJEŽIM ULJIMA**



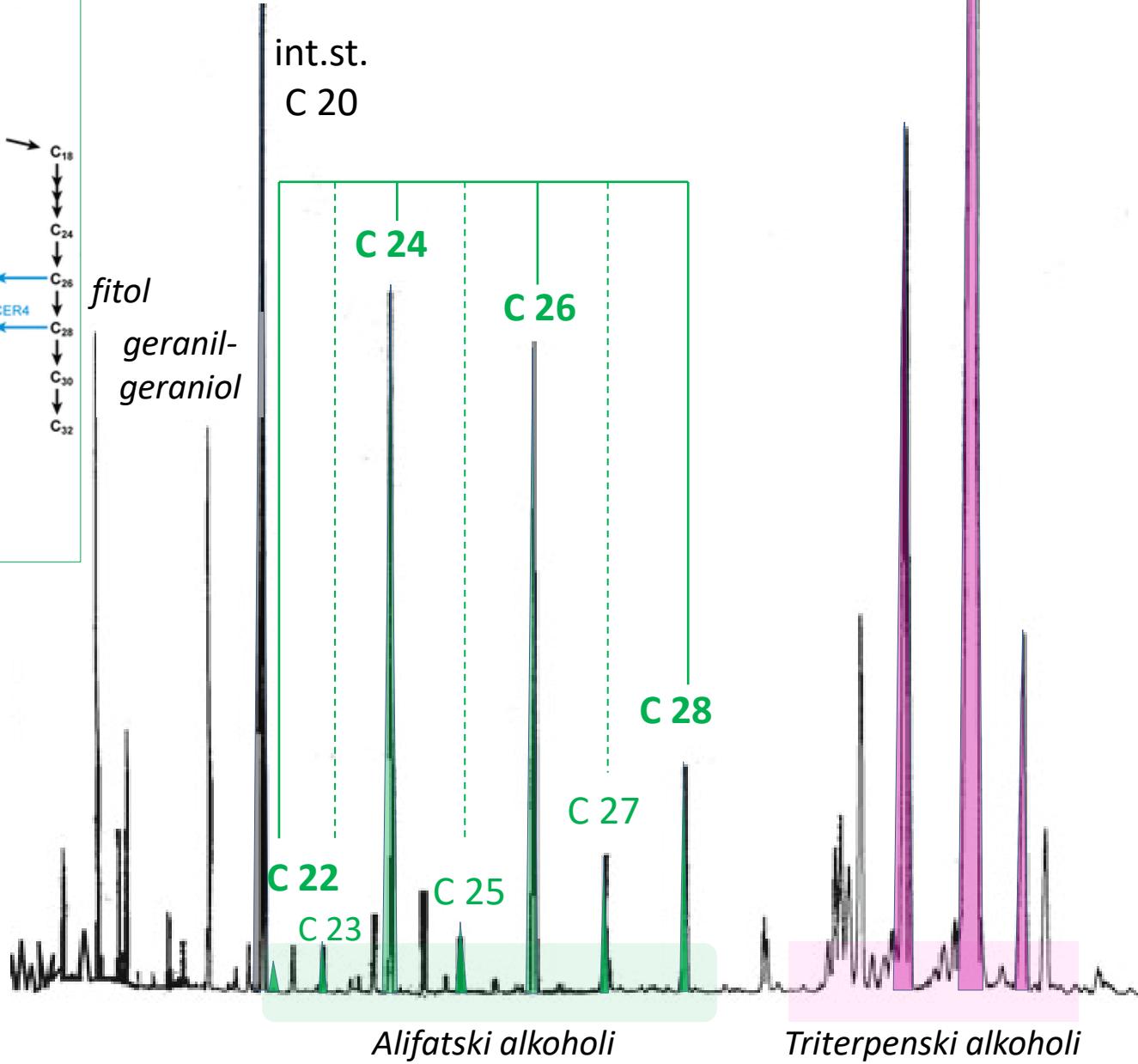
Simbolički prikaz kromatograma alifatskih i triterpenskih alkohola

Biosinteza AA C 26



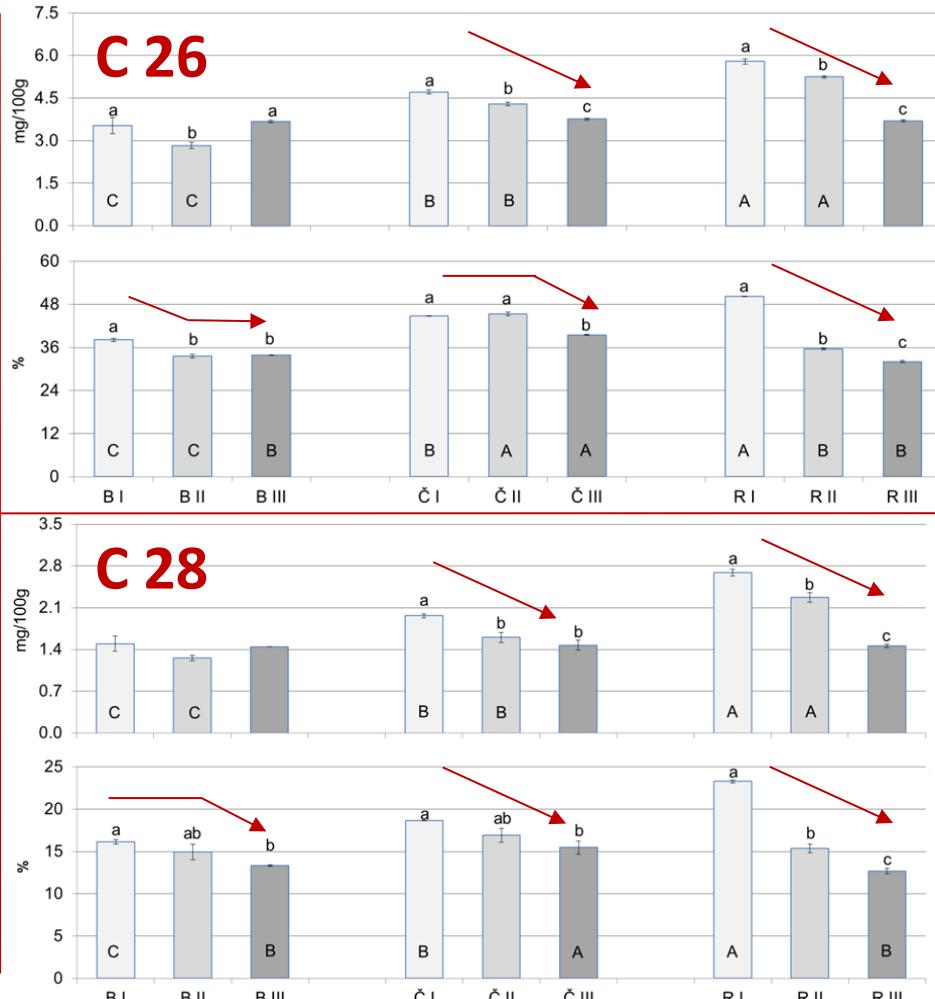
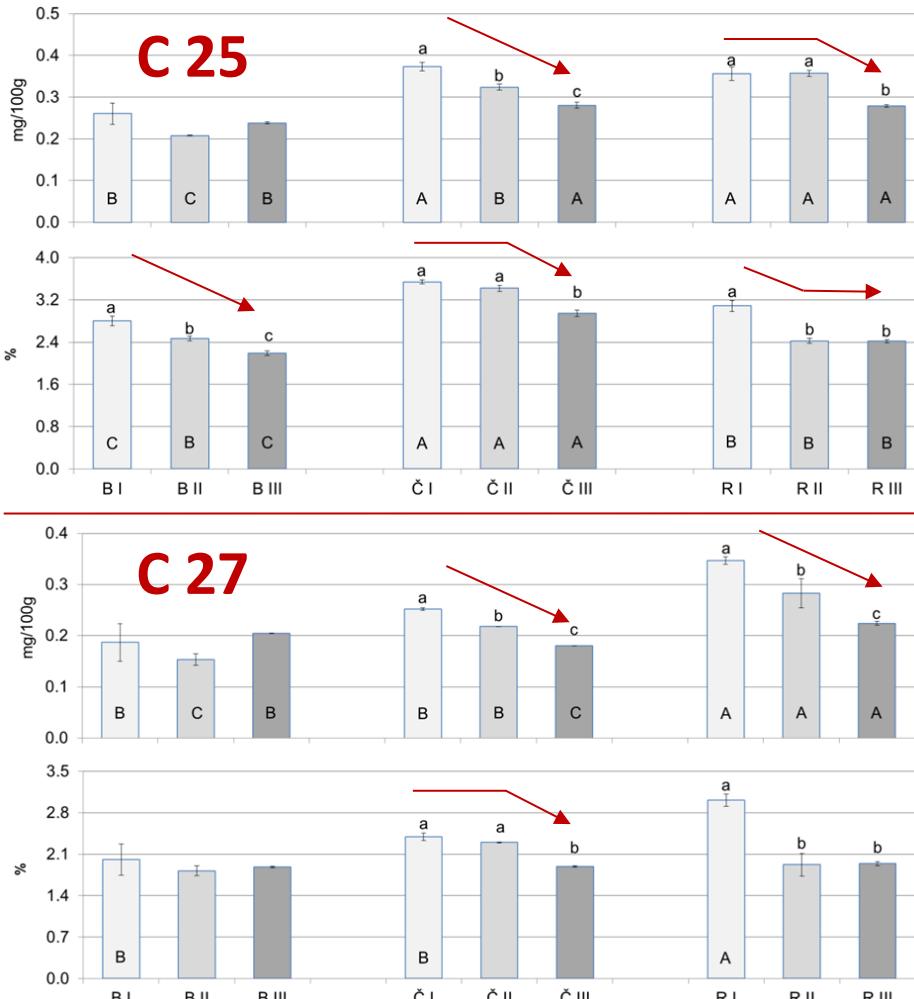
int.st.
C 20

fitol
geranyl-
geraniol



ALIFATSKI ALKOHOLI | svježa ulja | stupanj zrelosti

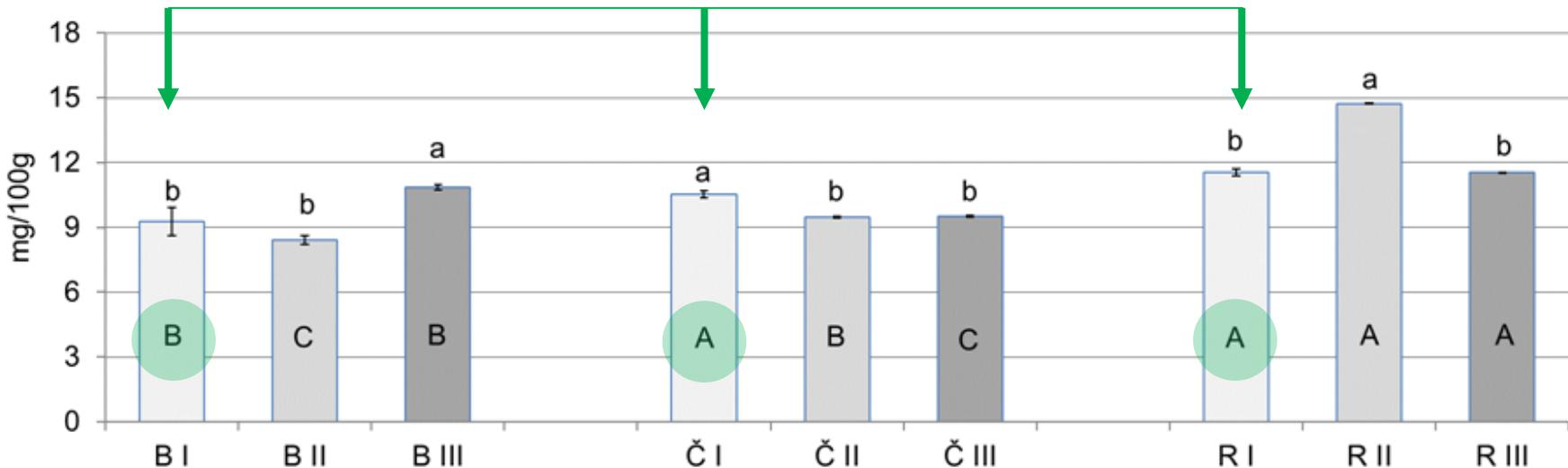
- AA dužeg lanca - sniženje koncentracija i relativnih udjela (Č, R)



ALIFATSKI ALKOHOLI | svježa ulja | sorta

ukupni alifatski alkoholi

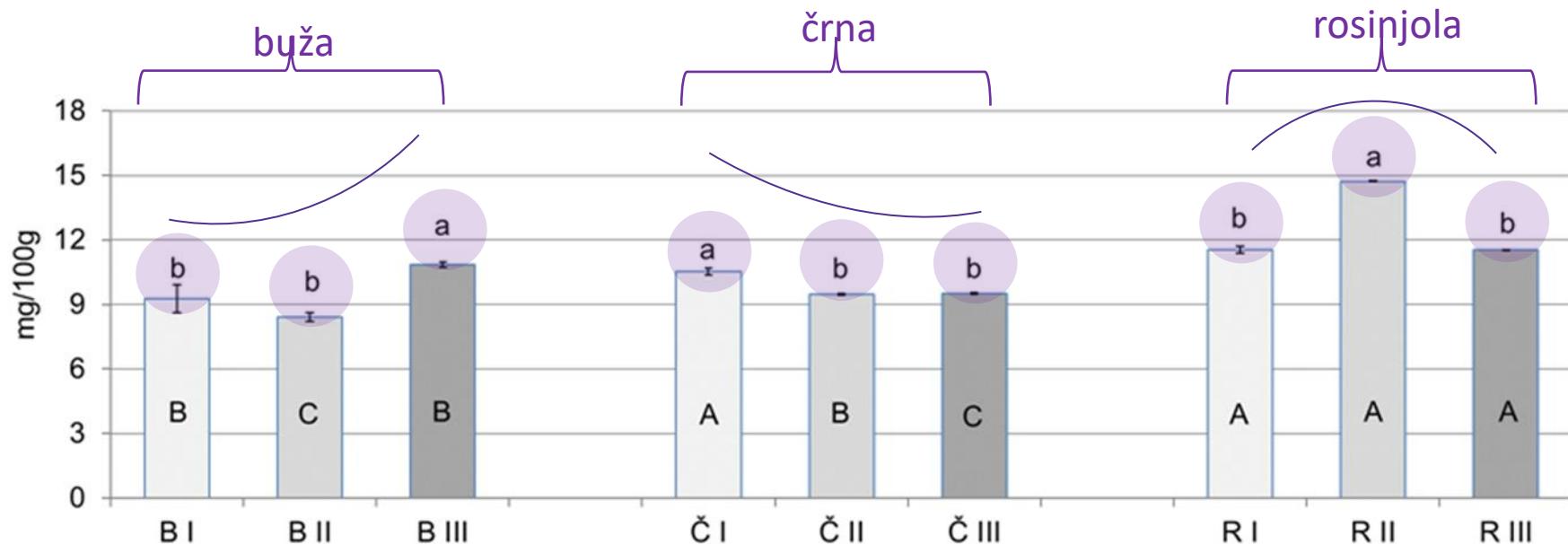
- **c (uk. AA): R > Č > B (osim Č I = RI)**



ALIFATSKI ALKOHOLI | svježa ulja | stupanj zrelosti

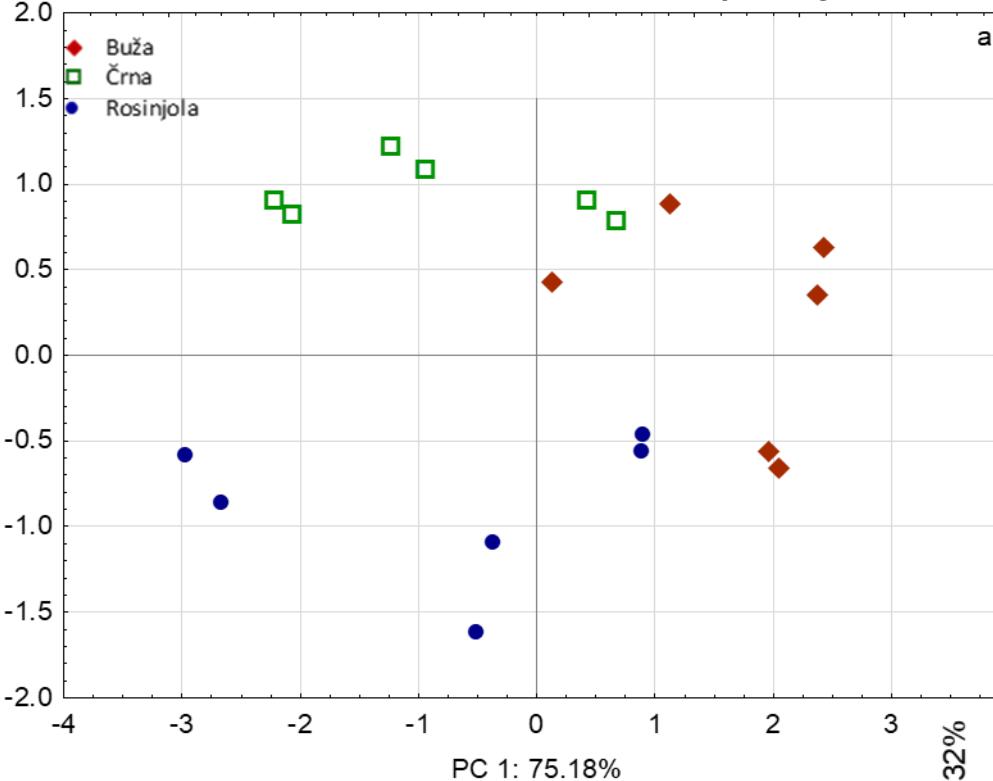
ukupni alifatski alkoholi

- **c (uk. AA): $R > \check{C} > B$ (osim $\check{C} I = RI$)**
- dozrijevanje: različito za svaku sortu



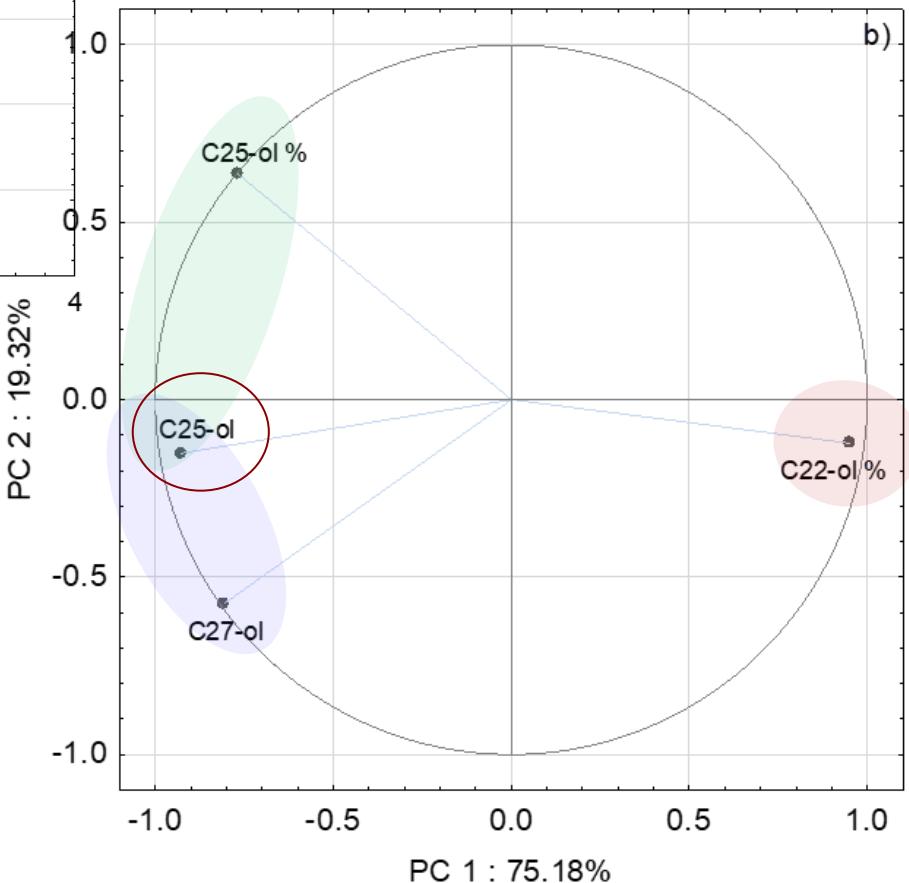
ALIFATSKI ALKOHOLI | svježa ulja | sorta

PCA



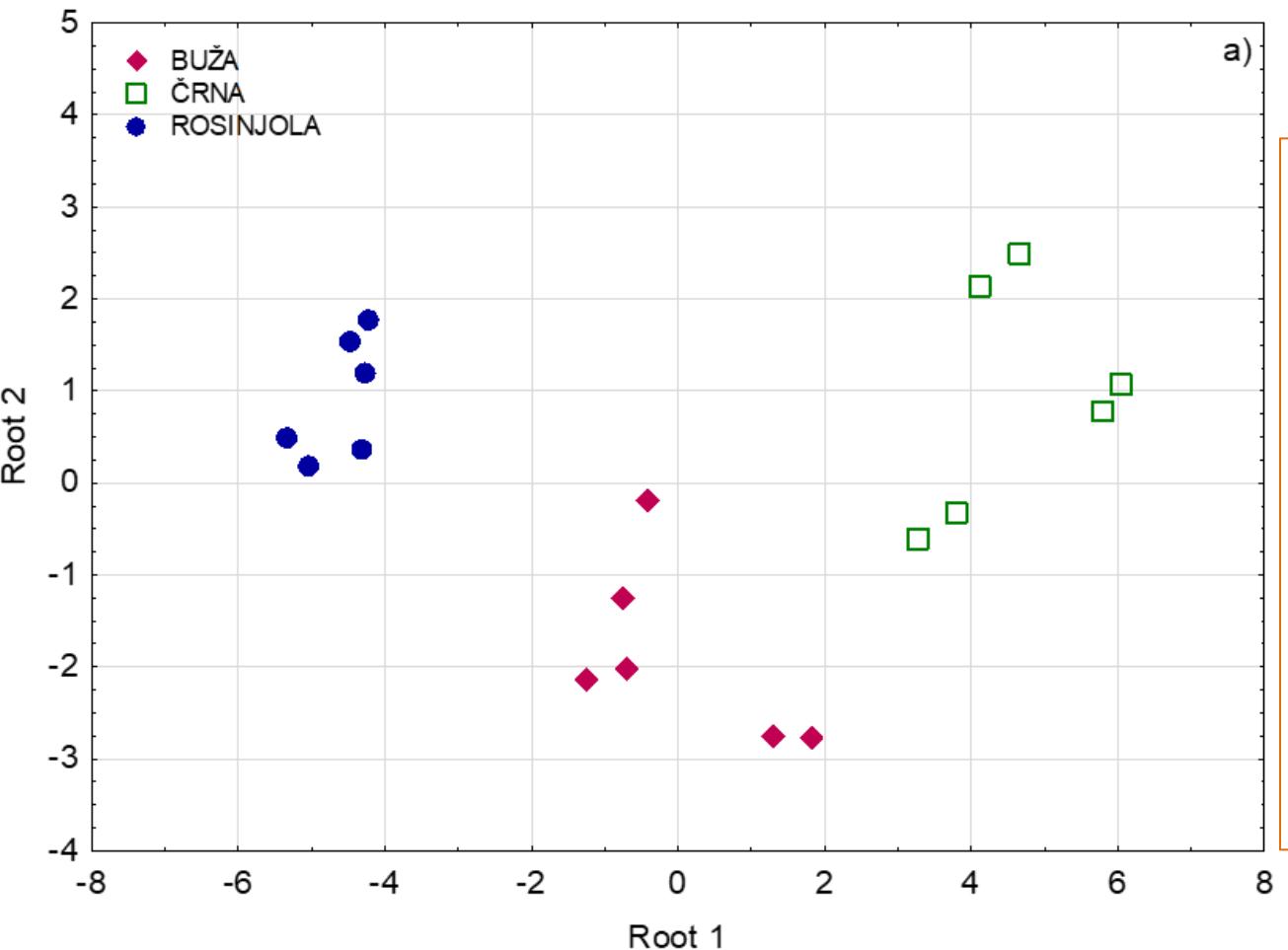
$$PC1 + PC2 = 95 \%$$

- a)
- relativno uspješno, ali ne potpuno razdvajanje s obzirom na sortu
 - 4 varijable



PCA

ALIFATSKI ALKOHOLOI | svježa ulja | sorta

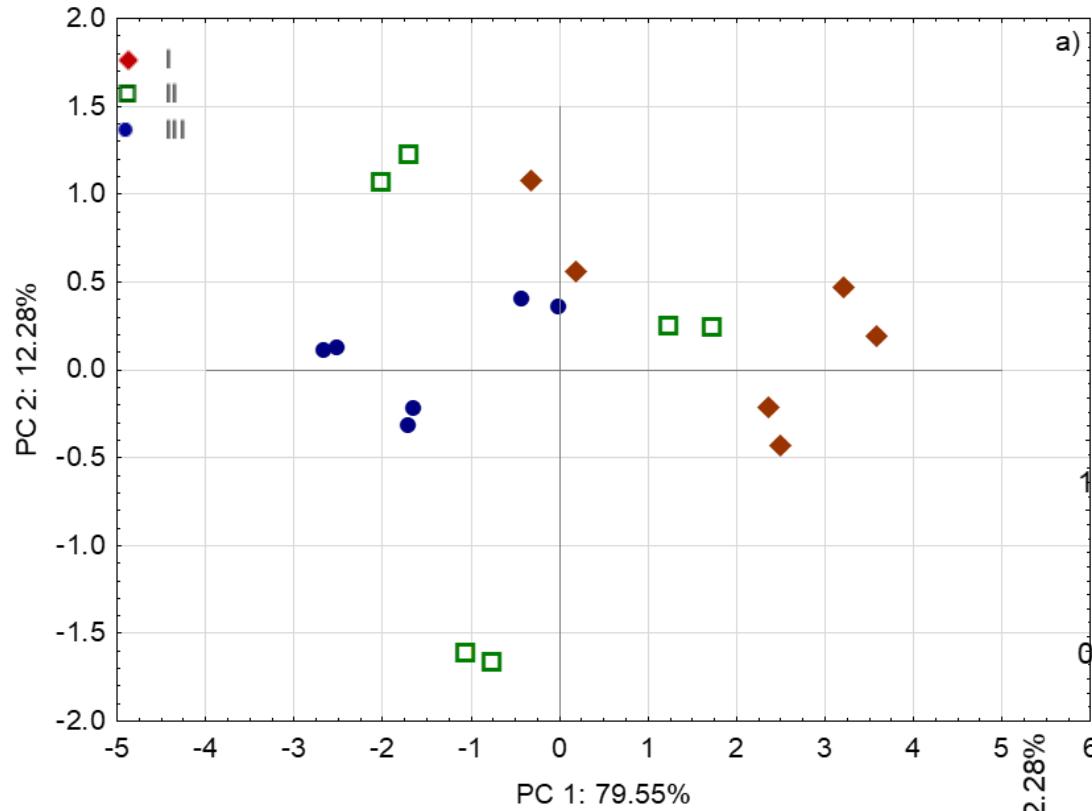


1. C 25
→ (100% B)
2. % C 25
→ (100% Č)
3. C 22
→ (100%)
4. C 24

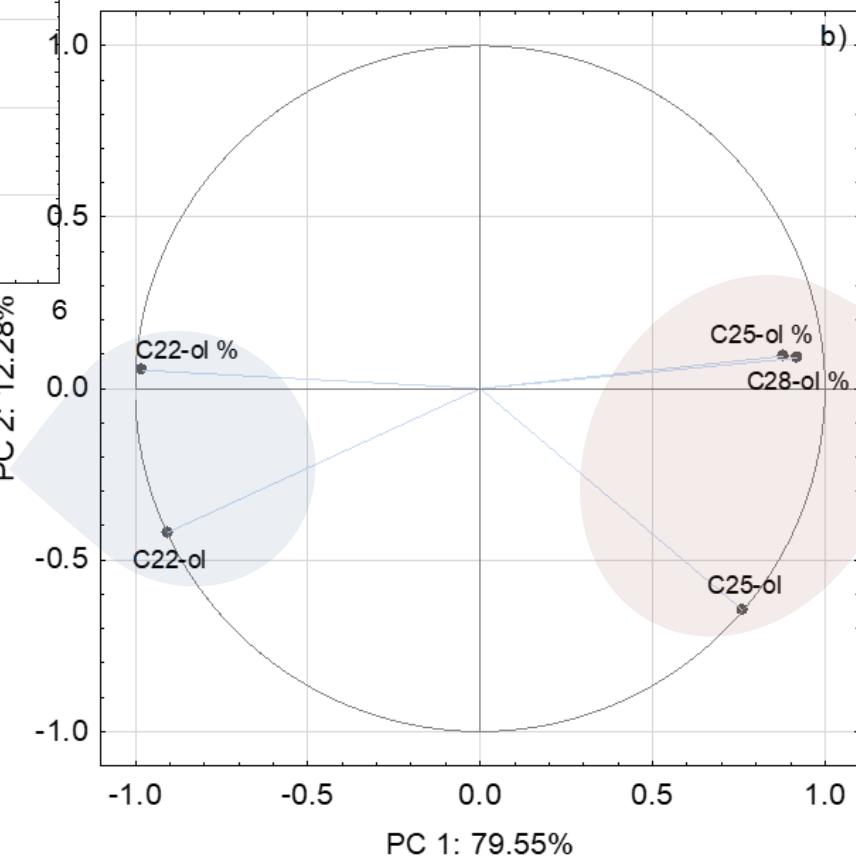
LDA

- 100 % ispravna klasifikacija svih 18 uzoraka svježih ulja (4 varijable od 15)

ALIFATSKI ALKOHOLI | svježa ulja | stupanj zrelosti



- nepotpuno razdvajanje
- I i III razdvojeni po PC1, 5 varijabli

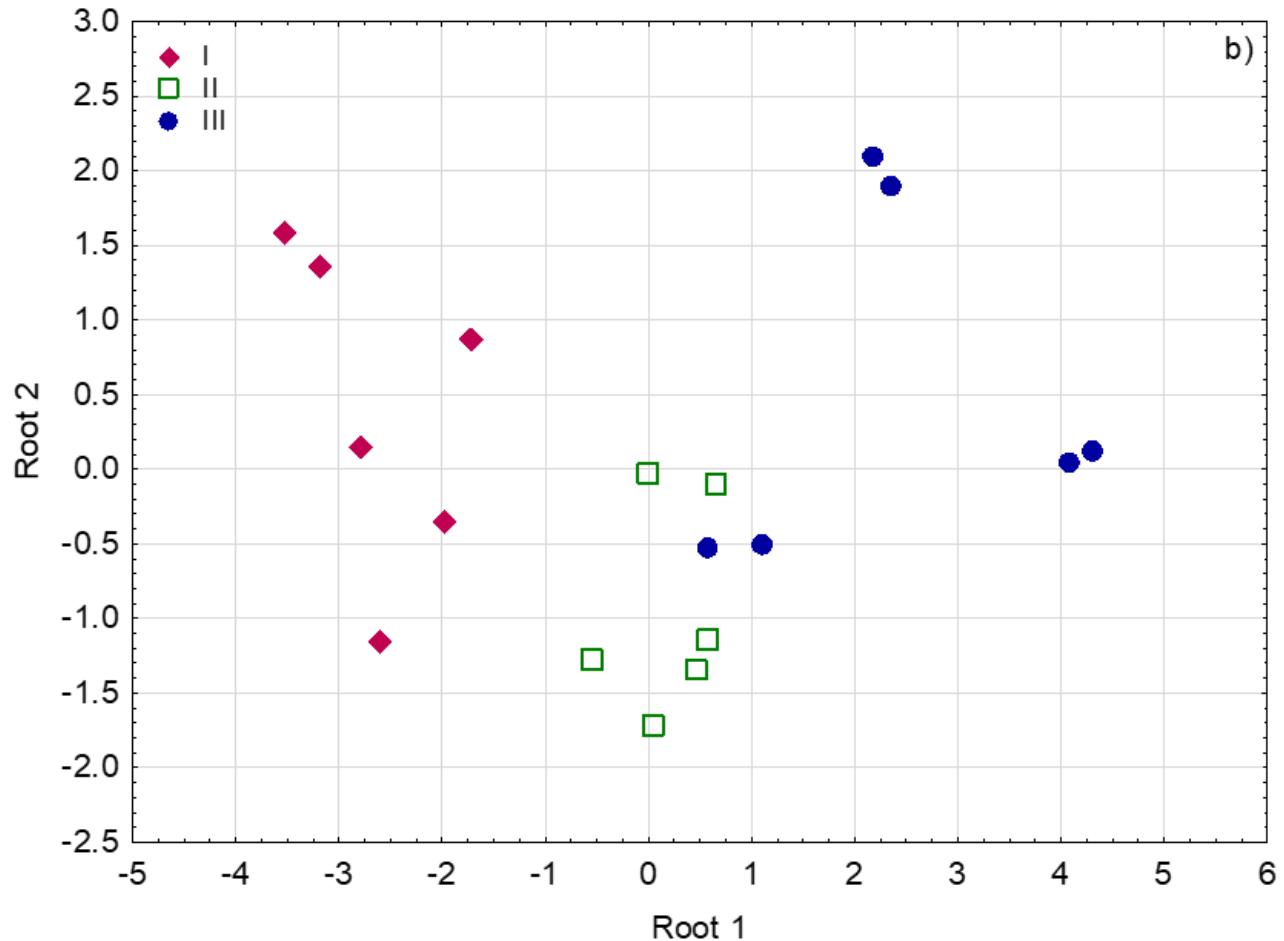


PCA

ALIFATSKI ALKOHOLI | svježa ulja | stupanj zrelosti



- relativno uspješni u razlikovanju MU po stupnju zrelosti



model odabrao 5 varijabli:

1. % C 28
2. % C 23
→ (100% I)
3. % C 22
→ (100% II)
4. C 25
5. % C 26
→ (89%)

LDA

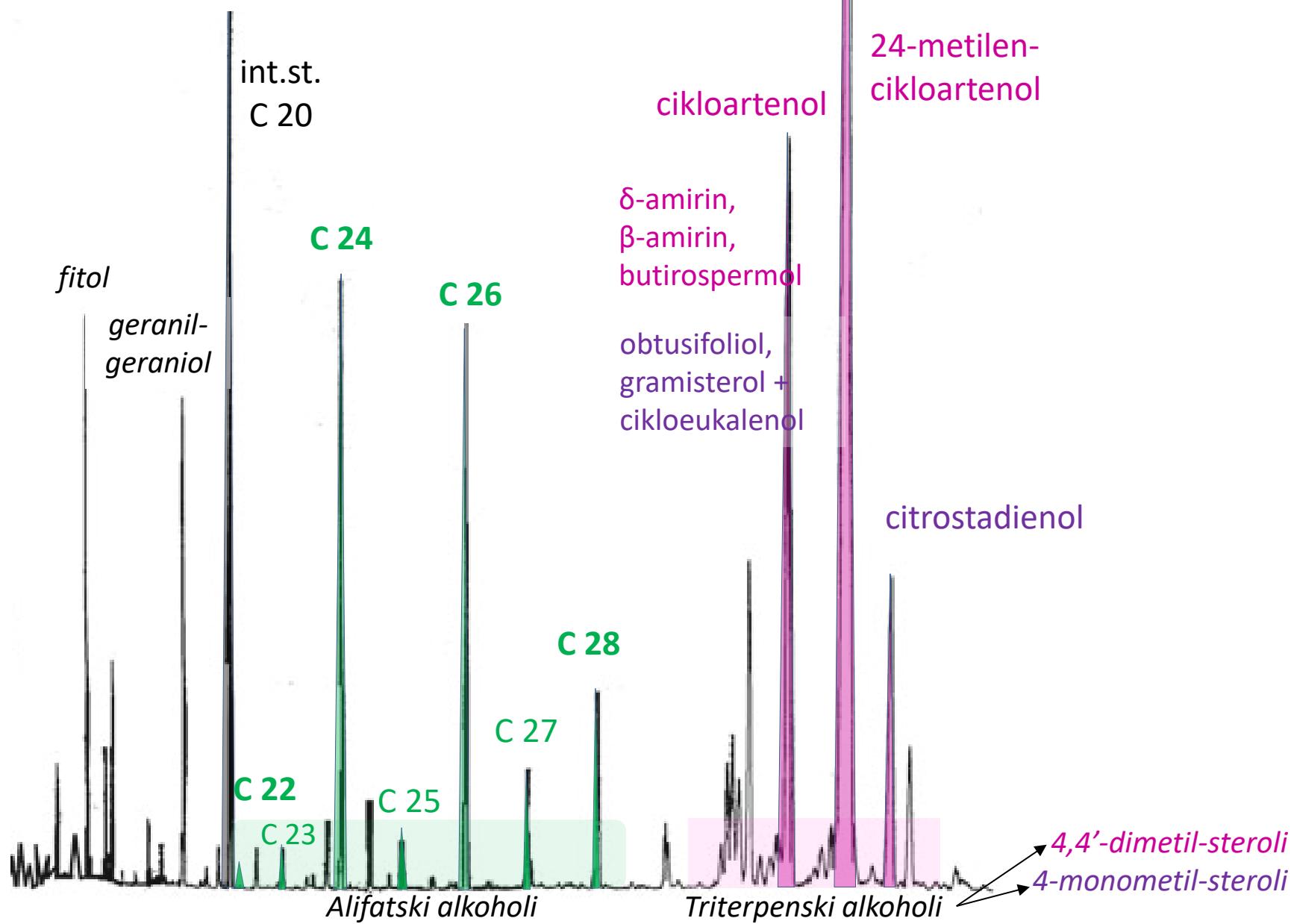
- 89 % ispravna klasifikacija svih 18 uzoraka svježih ulja (14 varijabli)



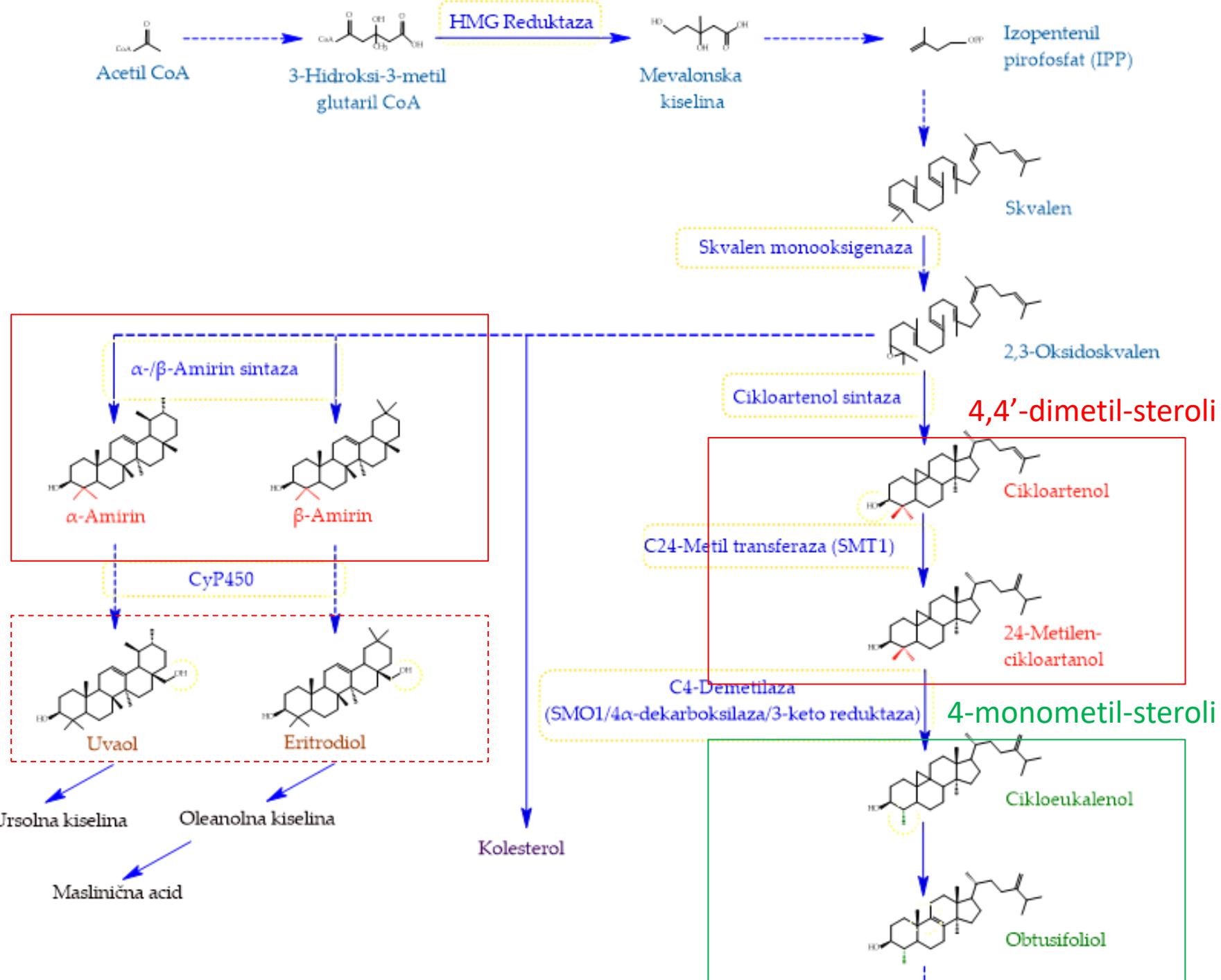
**UTJECAJ SORTE I STUPNJA ZRELOSTI MASLINA NA
TRITERPENSKE ALKOHOLE
U SVJEŽIM ULJIMA**



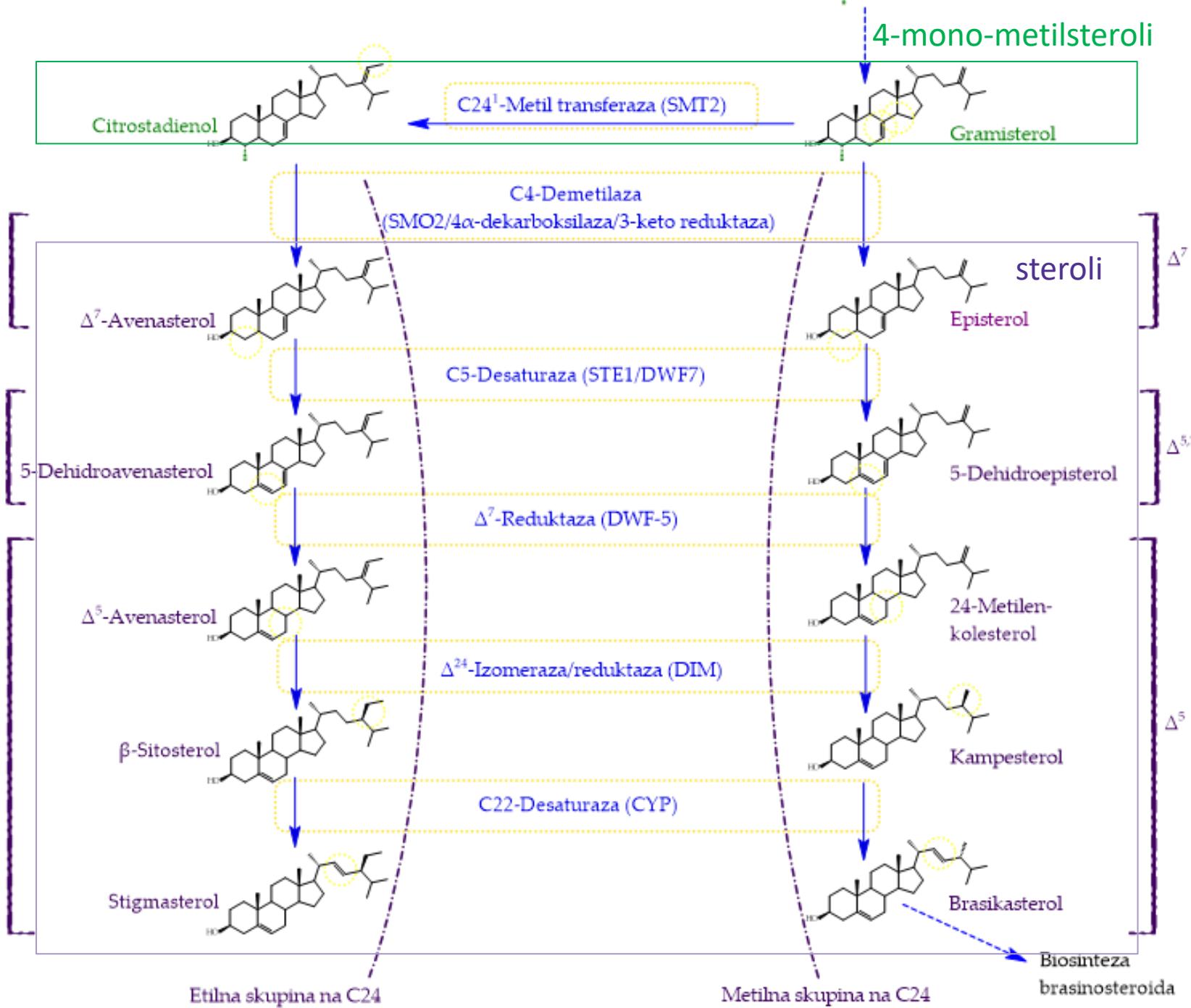
Simbolički prikaz kromatograma alifatskih i triterpenskih alkohola



B
I
O
S
I
N
T
E
Z
A
S
T
E
R
O
L
A



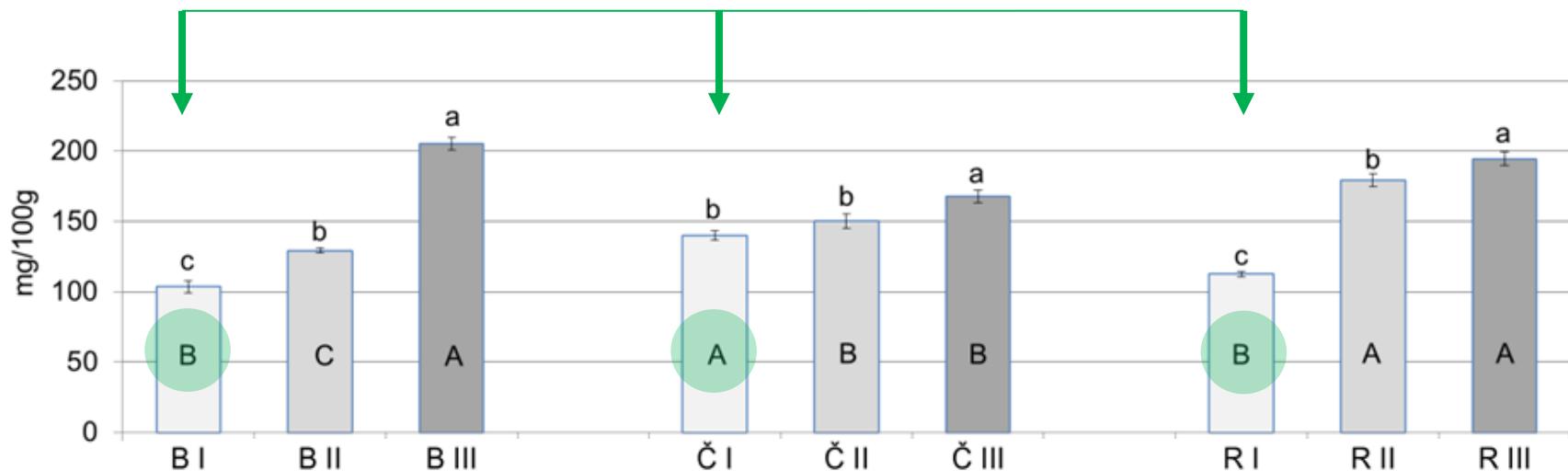
B I O S I N T E Z A S T E R O L A



TRITERPENSKI ALKOHOLI | svježa ulja | sorta

ukupni triterpenski alkoholi

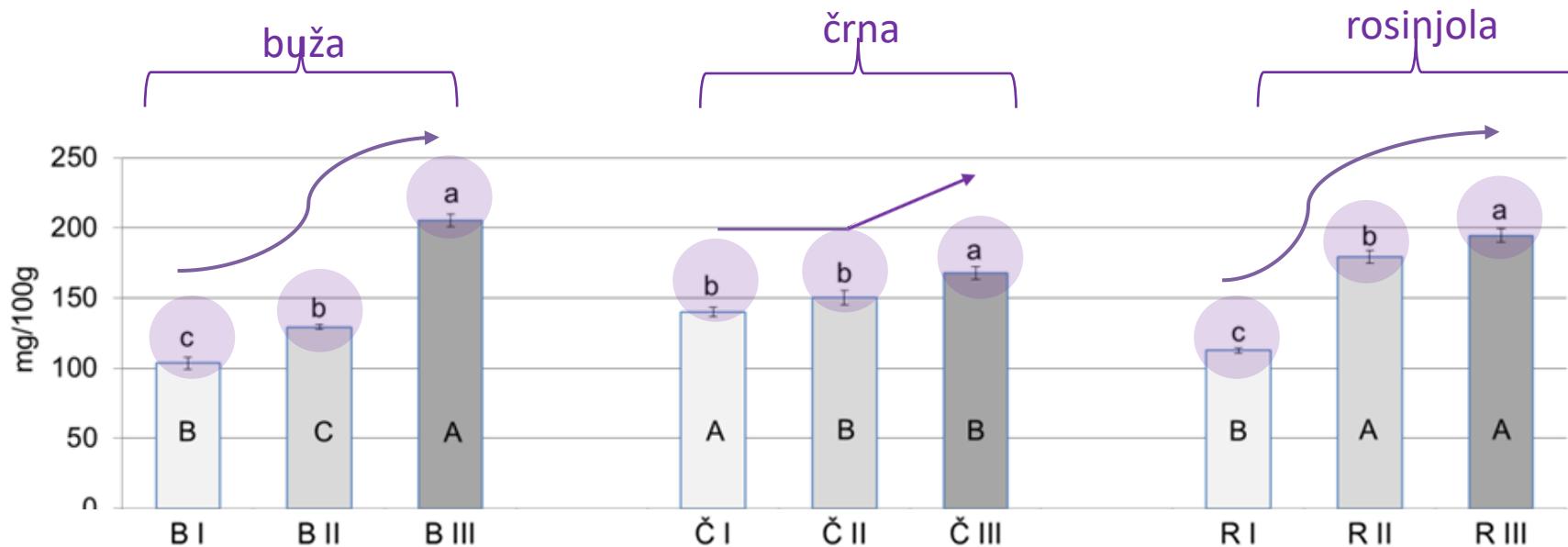
- c (uk. TT): različito za svaki st.zrelosti
R II, III > Č II , III; B II , III



TRITERPENSKI ALKOHOLI | svježa ulja | stupanj zrelosti

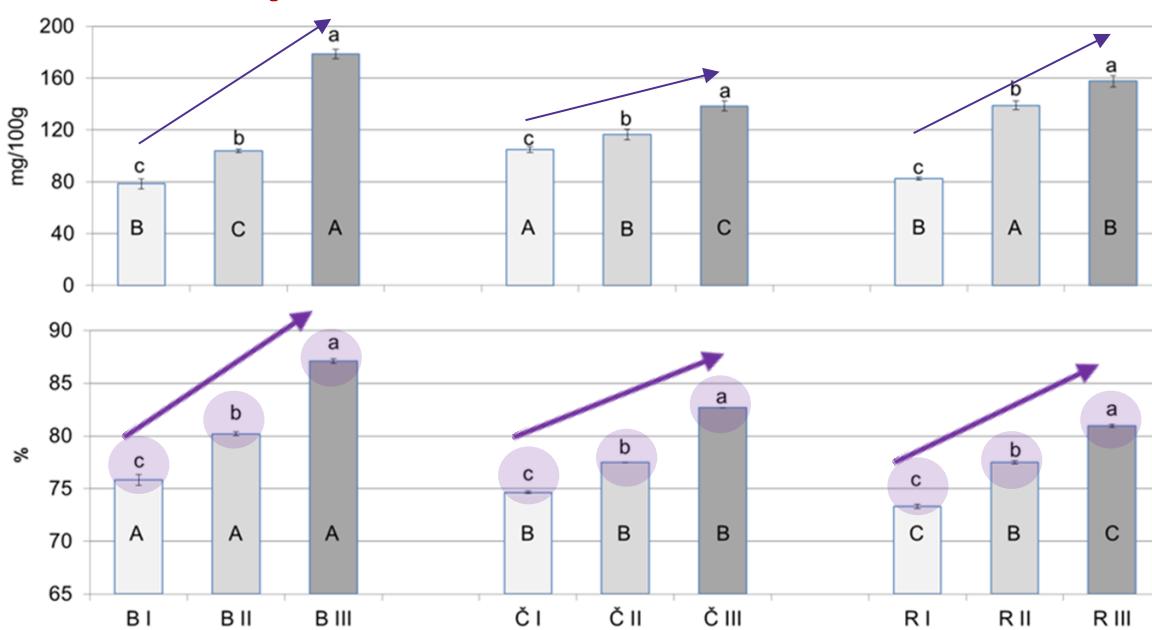
ukupni triterpenski alkoholi

- porast konc. tijekom dozrijevanja



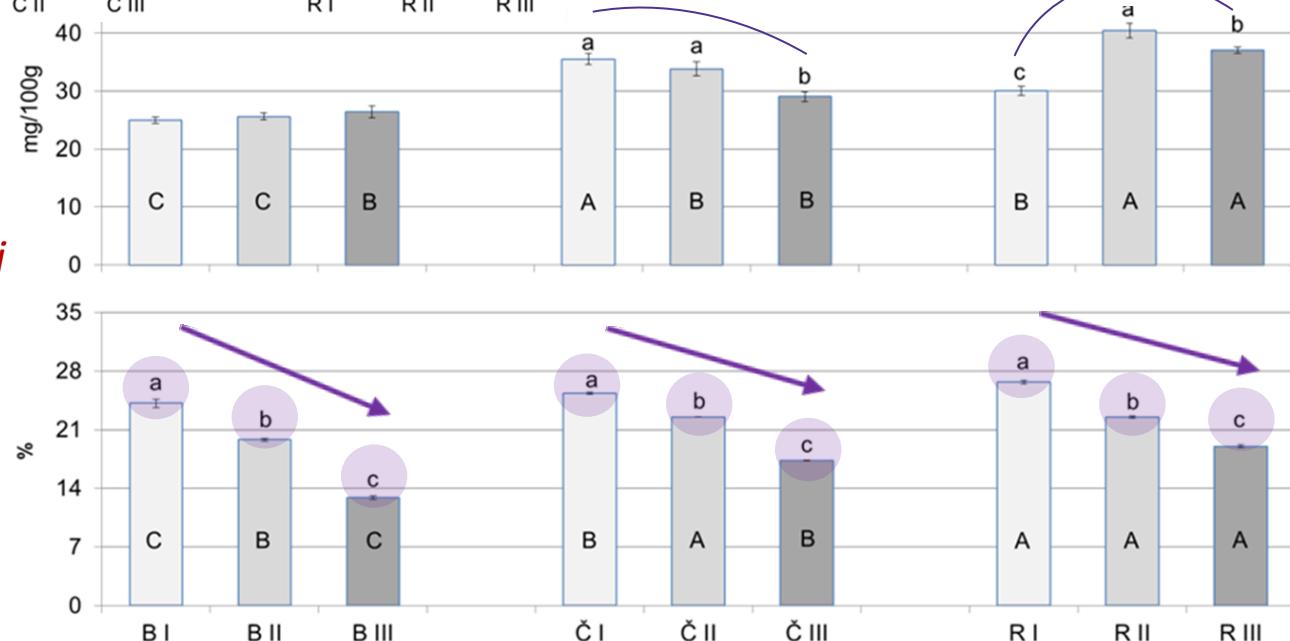
TRITERPENSKI ALKOHOLI | svježa ulja | stupanj zrelosti

ukupni 4,4'-dimetil-steroli



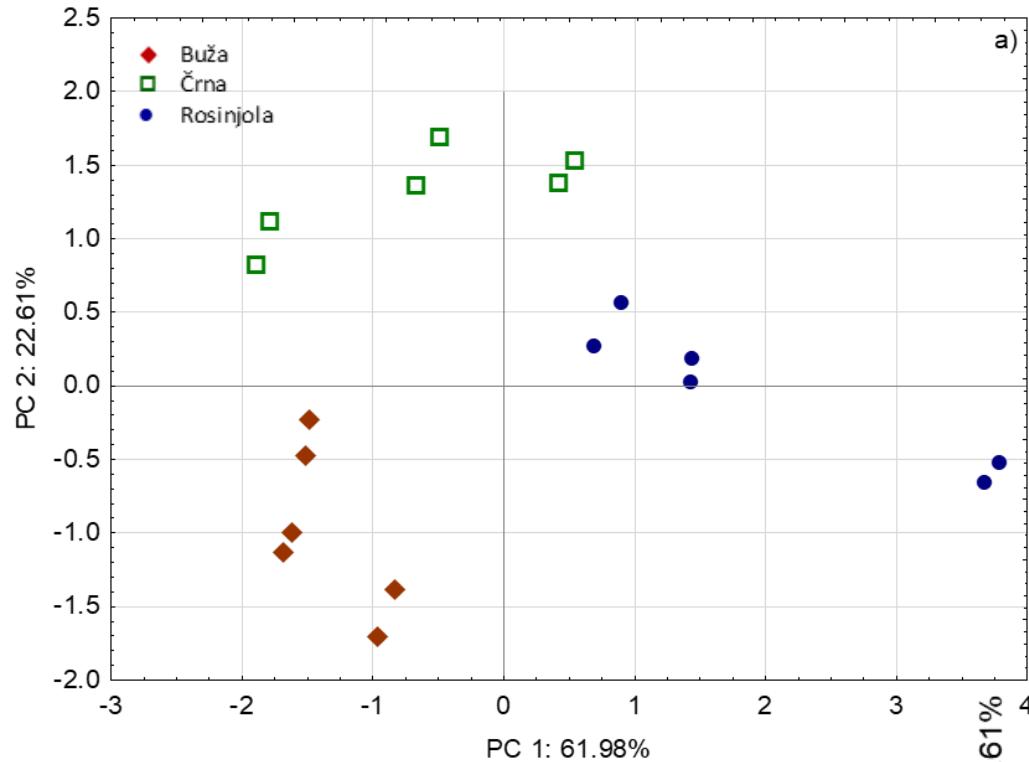
- sorta: **c** (uk. 4,4'-dm-steroli): različito u svakom st. zrelosti
- sorta: **%** (uk. 4,4'-dm-steroli): B > Č; R

ukupni 4-monometil-steroli



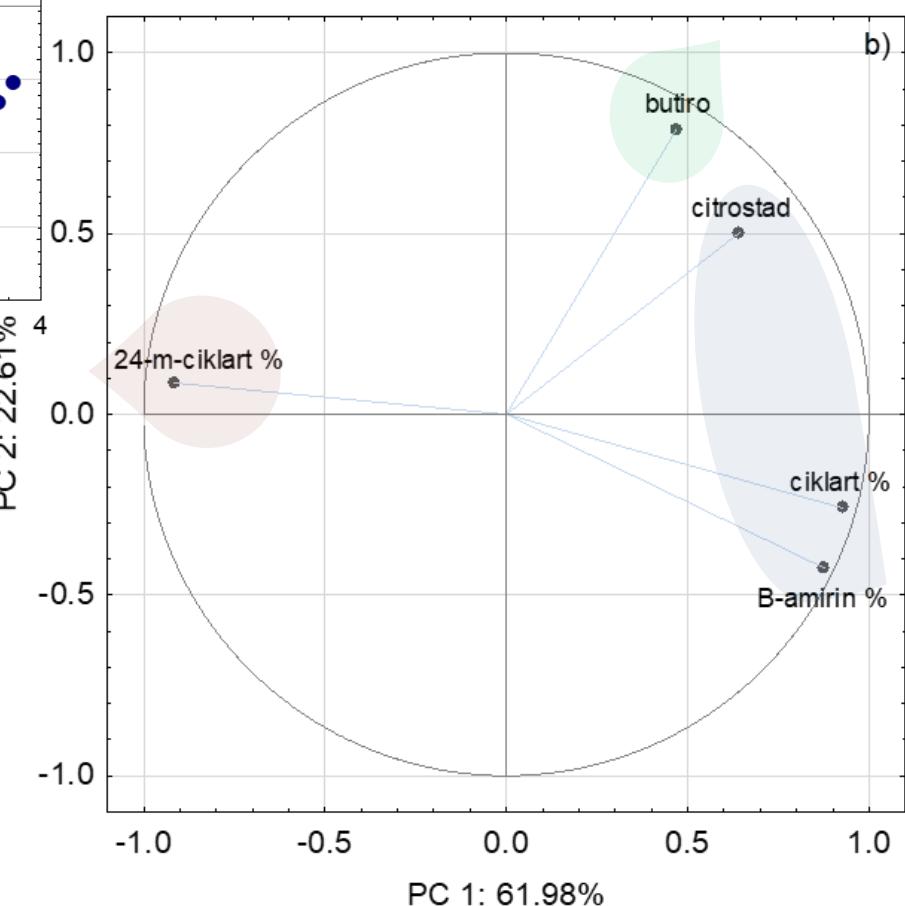
- sorta: **c** (uk. 4-mm-steroli): različito u svakom st. zrelosti
- sorta: **%** (uk. 4-mm-steroli): B < Č; R

TRITERPENSKI ALKOHOLI | svježa ulja | sorta



PC1 + PC2 = 85 %

PCA

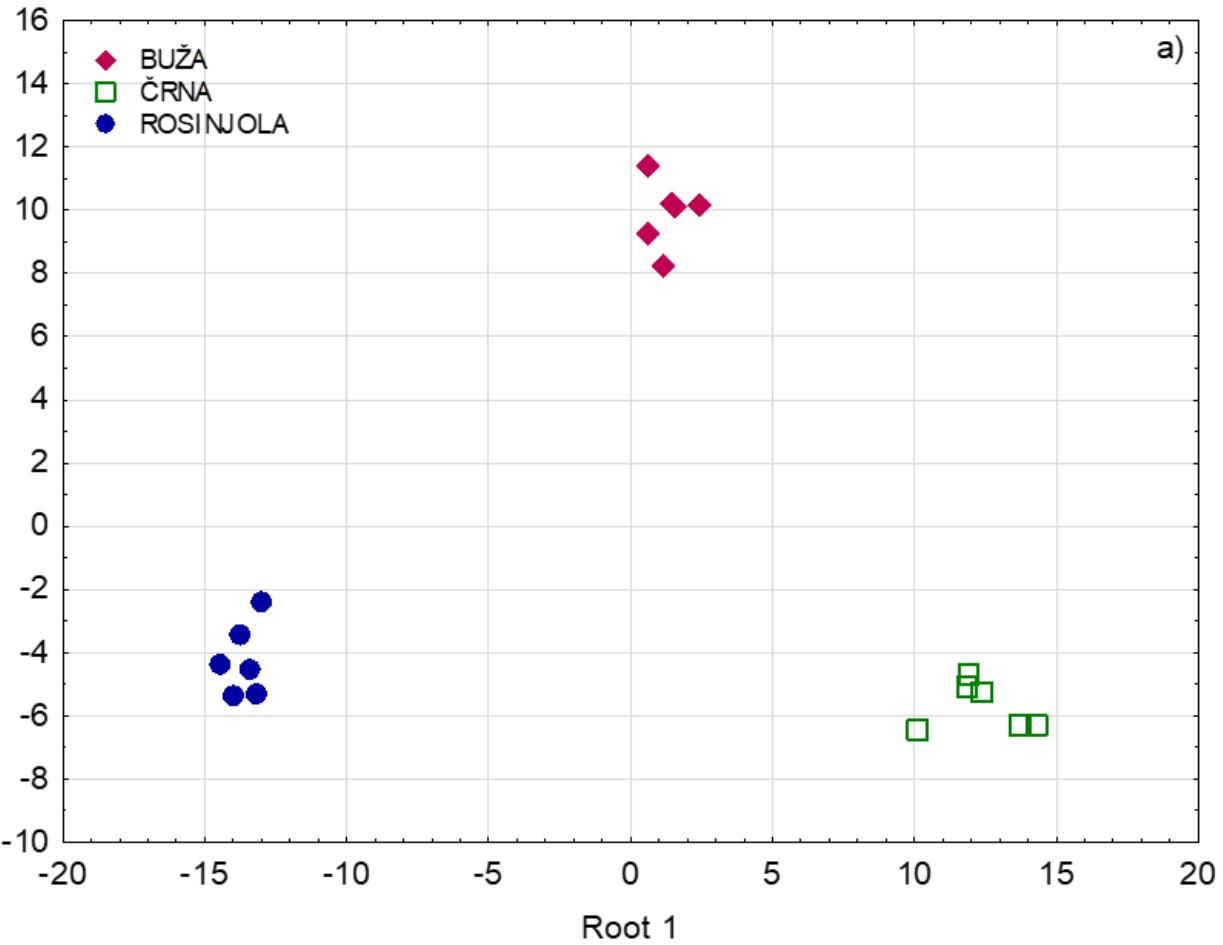


- relativno uspješno razdvajanje (5 varijabli)

TRITERPENSKI ALKOHOLOVI | svježa ulja | sorta



- vrlo uspješan model za uspješnu klasifikaciju prema sorti, neovisno o zrelosti

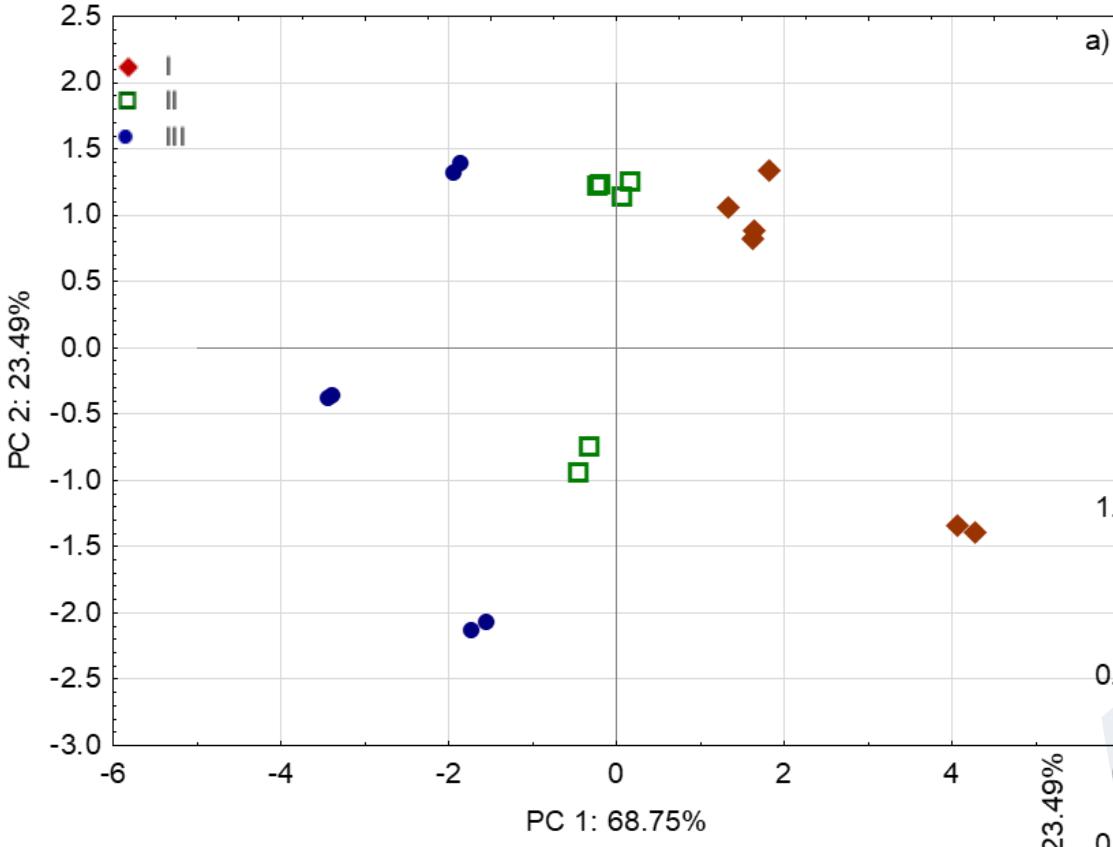


1. % β -amirin
→ 88,9%
(→ 100% B i R)
2. % butirospermol
→ (100%)
3. % δ -amirin
4. % citrostadienol
5. β -amirin

LDA

- 100 % ispravna klasifikacija svih 18 uzoraka svježih ulja (5 varijabli od 16)

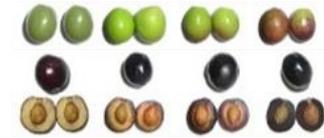
TRITERPENSKI ALKOHOLI | svježa ulja | stupanj zrelosti



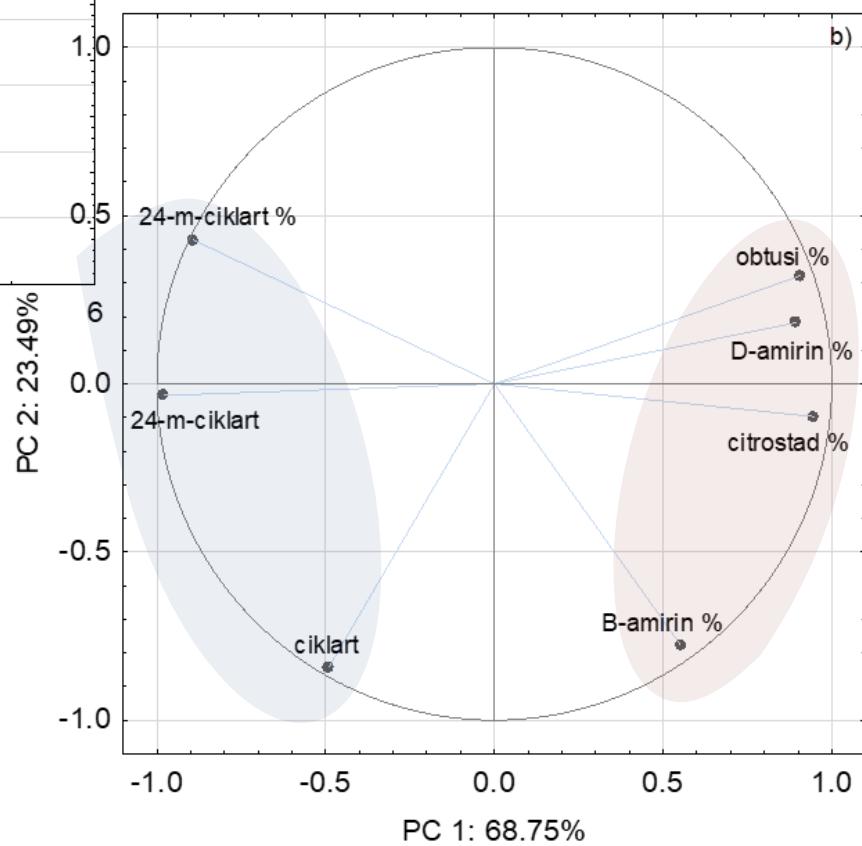
PC1 + PC2 = 92 %

PCA

a)

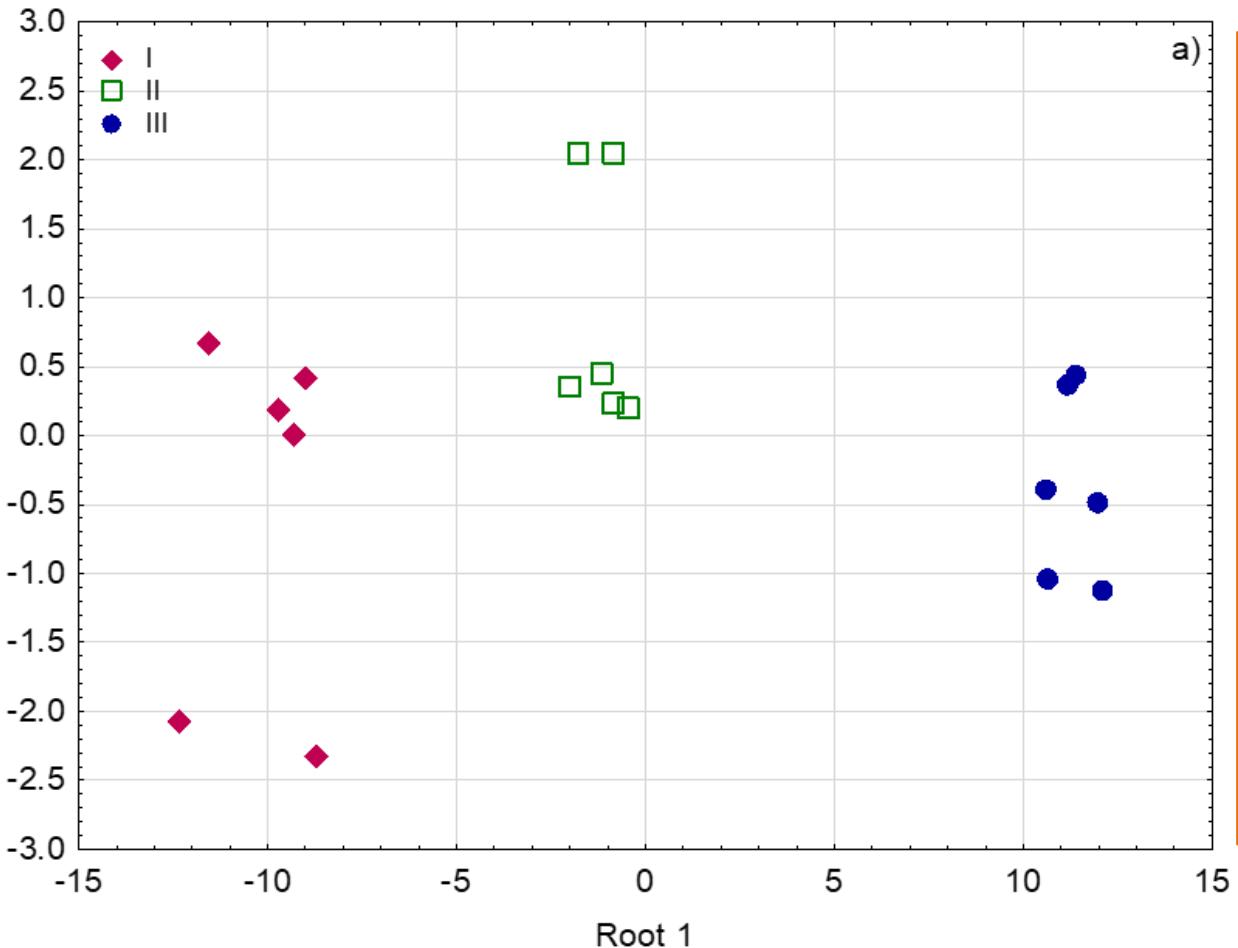


- relativno uspješno razdvajanje, (uzduž PC1; 7 varijabli)



b)

TRITERPENSKI ALKOHOLI | svježa ulja | stupanj zrelosti



1. % obtusifoliol
→ 83 %
(→ 100% II)
2. % δ -amirin
3. % butirospermol
→ (100%)
4. citrostadienol
5. gramisterola + cikloekalenola

LDA

- 100 % ispravna klasifikacija svih 18 uzoraka svježih ulja (ukupno 16 varijabli)



UTJECAJ SORTE I STUPNJA ZRELOSTI MASLINA NA STEROLE I TRITERPENSKE DIOLE U SVJEŽIM I SKLADIŠTENIM ULJIMA



Utjecaj skladištenja maslinovog ulja na koncentracije sterola i triterpenskih diola

SMANJENJE uk.S

Thanh i sur. (2006.)

$\Delta^{5,23}$ -stigmastadienol

POJAVA (III sklad.)

$\Delta^{5,24}$ -stigmastadienol

SNIŽENJE (III sklad.)

Δ^7 -stigmastenol

POVEĆANJE (sklad.)

Abu-Alruz i sur. (2011.)

Tretman	kolesterol	24-metilen-kolesterol	kampesterol	kampestanol	stigmasterol	Δ^7 -kampesterol	$\Delta^{5,23}$ -stigmastadienol	klerosterol	β -sitosterol	sitostanol	Δ^5 -avenasterol	$\Delta^{5,24}$ -stigmastadienol	Δ^7 -stigmastenol	Δ^7 -avenasterol	eritrodiol	uvalol	ukupni β -sitosterol	UKUPNI STEROLI
mg/100 g																		
Buža I																		
Mlado ulje	0,36 ^b	0,18 ^a	3,27 ^b	0,05	0,75	0,13	0,00	1,17	98,76 ^b	0,62 ^b	10,46	0,80	0,14 ^c	1,08	0,92	0,48	111,80 ^b	117,76 ^b
sobna T / 1g	0,45 ^a	0,16 ^b	3,24 ^b	0,06	0,71	0,11	0,00	1,30	94,59 ^c	0,83 ^b	9,76	0,73	0,30 ^b	0,98	0,89	0,44	107,20 ^c	113,22 ^c
T hlađ. / 1g	0,46 ^a	0,19 ^a	3,39 ^a	0,07	0,76	0,12	0,00	1,24	101,50 ^a	1,70 ^a	9,80	0,78	0,33 ^b	1,03	0,92	0,48	115,02 ^a	121,37 ^a
T zamrzav. / 1g	0,29 ^c	0,18 ^a	3,25 ^b	0,07	0,73	0,10	0,00	1,20	95,98 ^c	0,68 ^b	10,09	0,66	0,47 ^a	0,95	0,88	0,41	108,62 ^c	114,67 ^c
Buža II																		
Mlado ulje	0,36	0,37 ^a	4,13 ^a	0,05	1,37 ^a	0,14	0,00	1,63	117,66 ^a	0,76	16,39 ^a	1,02 ^a	0,10 ^b	1,00 ^b	1,26 ^a	0,46	137,45 ^a	144,98 ^a
sobna T / 1g	0,46	0,37 ^a	4,03 ^b	0,10	1,32 ^a	0,15	0,00	1,51	113,63 ^b	1,76	14,83 ^b	0,84 ^b	0,30 ^a	1,06 ^b	1,23 ^a	0,58	132,57 ^b	140,35 ^b
T hlađ. / 1g	0,41	0,40 ^a	4,13 ^a	0,09	1,32 ^a	0,16	0,00	1,40	117,14 ^a	1,57	15,75 ^{ab}	1,00 ^a	0,26 ^a	1,01 ^b	1,29 ^a	0,56	136,86 ^a	144,64 ^a
T zamrzav. / 1g	0,43	0,22 ^b	3,70 ^c	0,07	0,82 ^b	0,14	0,00	1,32	110,59 ^c	0,87	11,54 ^c	0,85 ^b	0,09 ^b	1,17 ^a	1,02 ^b	0,46	125,17 ^c	131,81 ^c
Buža III																		
Mlado ulje	0,34	0,31 ^b	3,62 ^a	0,04 ^b	2,44 ^a	0,14 ^a	0,00 ^b	1,19	103,59 ^a	0,85	15,66 ^a	1,10 ^a	0,09 ^c	1,12	2,30 ^a	0,74 ^a	122,39 ^a	130,50 ^a
sobna T / 1g	0,40	0,27 ^c	3,36 ^c	0,05 ^b	2,30 ^c	0,10 ^b	0,01 ^a	1,14	96,19 ^c	1,35	13,86 ^c	1,02 ^b	0,50 ^a	1,06	2,15 ^b	0,66 ^b	113,56 ^c	121,60 ^c
T hlađ. / 1g	0,40	0,32 ^a	3,51 ^b	0,08 ^a	2,36 ^b	0,13 ^a	0,00 ^b	1,61	99,80 ^b	0,93	15,07 ^b	0,92 ^c	0,38 ^b	1,04	2,23 ^{ab}	0,73 ^a	118,34 ^b	126,55 ^b
T zamrzav. / 1g	0,30	0,30 ^b	3,46 ^b	0,05 ^b	2,32 ^{bc}	0,14 ^a	0,00 ^b	1,37	99,60 ^b	0,71	15,26 ^{ab}	0,88 ^c	0,39 ^b	1,06	2,16 ^b	0,74 ^a	117,82 ^b	125,83 ^b
Črna I																		
Mlado ulje	0,39 ^c	0,36 ^c	5,03 ^a	0,09	1,32 ^b	0,18	0,00	2,23	173,87 ^{ab}	1,42	21,34 ^b	1,71 ^a	0,28 ^c	1,17 ^a	1,04	0,84 ^a	200,57 ^{ab}	209,41 ^b
sobna T / 1g	0,51 ^a	0,53 ^a	5,10 ^a	0,12	1,59 ^a	0,19	0,00	2,22	176,64 ^a	1,79	22,50 ^a	1,67 ^a	0,32 ^{bc}	1,07 ^b	0,80	0,81 ^{ab}	204,82 ^a	214,24 ^a
T hlađ. / 1g	0,45 ^b	0,38 ^{bc}	4,82 ^b	0,12	1,27 ^c	0,16	0,00	2,14	163,61 ^c	1,23	20,18 ^c	1,44 ^b	0,40 ^b	1,06 ^b	0,96	0,72 ^c	188,61 ^c	197,27 ^c
T zamrzav. / 1g	0,33 ^d	0,39 ^b	4,99 ^{ab}	0,13	1,32 ^b	0,16	0,00	2,04	170,37 ^b	1,28	20,99 ^{bc}	1,47 ^b	0,55 ^a	1,08 ^b	0,99	0,73 ^{bc}	196,15 ^b	205,09 ^b
Črna II																		
Mlado ulje	0,33 ^c	0,50 ^a	5,37 ^a	0,06 ^c	1,70 ^a	0,17	0,00	2,33	188,13 ^a	1,29 ^b	24,62 ^a	1,84 ^a	0,29	1,07 ^b	1,02	0,79	218,22 ^a	227,70 ^a

Statistički značajne razlike između različitih razina faktora skladištenje utvrđene su zasebno za svaki tretman sorta \times stupanj zrelosti i obilježene su različitim slovima (LSD test, $p < 0,05$). Ukupni β -sitosterol: $\Delta^{5,23}$ -stigmastadienol, klerosterol, β -sitosterol, sitostanol, Δ^5 -avenasterol i $\Delta^{5,24}$ -stigmastadienol.

Utjecaj skladištenja maslinovog ulja na koncentracije sterola i triterpenskih diola

$\Delta^{5,23}$ -stigmastadienol
POJAVA (III sklad.)

$\Delta^{5,24}$ -stigmastadienol
SNIŽENJE (III sklad.)

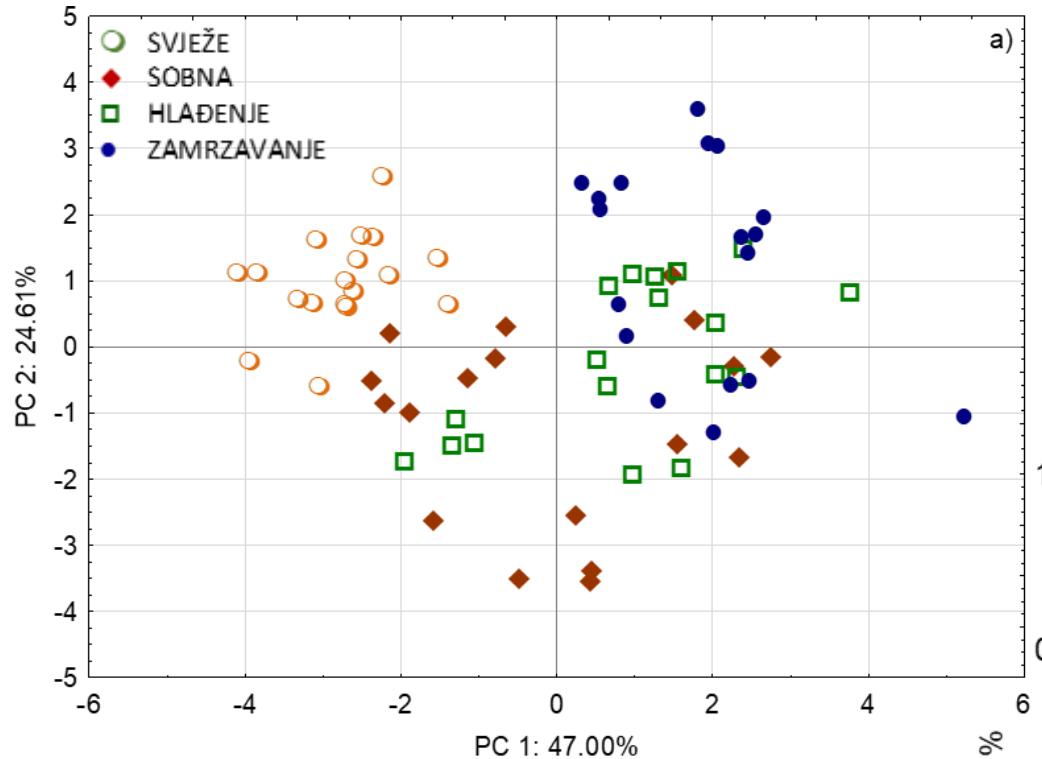
Δ^7 -stigmastenol
POVEĆANJE (sklad.)

SMANJENJE uk.S

sobna T / 1g	0,40 ^b	0,42 ^b	5,35 ^a	0,14 ^a	1,41 ^c	0,16	0,00	2,22	183,37 ^b	1,10 ^b	22,63 ^c	1,80 ^a	0,35	1,24 ^a	1,04 ^{ab}	0,84	211,12 ^b	220,58 ^b	
T hlađ. / 1g	0,46 ^a	0,54 ^a	5,13 ^b	0,13 ^a	1,64 ^b	0,12	0,00	3,23	178,53 ^c	1,27 ^b	23,33 ^b	1,49 ^b	0,33	1,00 ^c	0,92 ^c	0,78	207,85 ^{bc}	217,21 ^{bc}	
T zamrzav. / 1g	0,35 ^{bc}	0,54 ^a	5,17 ^b	0,11 ^b	1,63 ^b	0,16	0,00	2,19	177,49 ^c	1,75 ^a	22,73 ^c	1,48 ^b	0,25	1,02 ^c	1,09 ^a	0,72	205,64 ^c	214,87 ^c	
Črna III																			
Mlado ulje	0,37	0,54 ^c	5,13 ^b	0,04 ^b	1,66 ^b	0,17	0,00	2,09	171,92 ^a	0,87	22,12 ^a	1,63 ^a	0,26 ^c	0,95 ^{ab}	1,21	0,80 ^a	198,63 ^a	207,75 ^a	
sobna T / 1g	0,35	0,65 ^a	5,29 ^a	0,10 ^a	1,71 ^a	0,16	0,00	2,02	173,73 ^a	0,94	22,07 ^a	1,52 ^b	0,56 ^a	0,99 ^a	1,26	0,72 ^b	200,27 ^a	210,09 ^a	
T hlađ. / 1g	0,54	0,58 ^b	4,91 ^c	0,11 ^a	1,61 ^c	0,17	0,00	3,59	164,71 ^b	1,04	20,99 ^b	1,28 ^c	0,34 ^b	0,91 ^{bc}	1,16	0,66 ^b	191,61 ^b	200,78 ^b	
T zamrzav. / 1g	0,32	0,59 ^b	4,94 ^c	0,08 ^a	1,62 ^c	0,13	0,00	1,88	163,31 ^b	1,49	20,19 ^c	1,13 ^d	0,36 ^b	0,87 ^c	1,24	0,67 ^b	188,01 ^c	196,92 ^c	
Rosinjola I																			
Mlado ulje	0,39	0,14 ^b	5,24 ^a	0,14 ^a	1,02 ^{ab}	0,12	0,00	1,47	124,62 ^a	0,96	12,04	1,24	0,20	0,68 ^b	1,21	0,62 ^a	140,33 ^a	148,25 ^a	
sobna T / 1g	0,41	0,19 ^a	5,20 ^a	0,10 ^b	1,04 ^a	0,13	0,00	1,48	124,65 ^a	0,86	12,21	1,17	0,35	0,72 ^a	1,33	0,62 ^a	140,37 ^a	148,50 ^a	
T hlađ. / 1g	0,35	0,17 ^{ab}	4,96 ^b	0,10 ^b	0,98 ^{bc}	0,12	0,02	1,43	119,82 ^b	1,20	11,27	1,04	0,43	0,67 ^b	1,28	0,56 ^{ab}	134,78 ^b	142,57 ^b	
T zamrzav. / 1g	0,45	0,17 ^{ab}	4,93 ^b	0,09 ^b	0,96 ^c	0,09	0,01	2,07	115,71 ^c	1,02	10,96	1,02	0,37	0,65 ^c	1,20	0,54 ^b	130,78 ^b	138,49 ^b	
Rosinjola II																			
Mlado ulje	0,37	0,32	6,74	0,29	6,15 ^a	0,40	0,51	1,88	138,68 ^a	1,08	18,25 ^a	1,55	2,96 ^b	2,10 ^a	1,73 ^c	0,66	161,94 ^a	181,27 ^a	
sobna T / 1g	0,44	0,39	6,48	0,41	6,18 ^a	0,41	0,53	1,73	139,88 ^a	0,92	18,61 ^a	1,43	2,98 ^b	2,11 ^a	1,78 ^{bc}	0,66	163,09 ^a	182,48 ^a	
T hlađ. / 1g	0,32	0,39	6,45	0,45	6,15 ^a	0,38	0,56	1,85	137,96 ^a	0,91	18,43 ^a	1,37	3,11 ^a	2,13 ^a	1,99 ^a	0,65	161,07 ^a	180,45 ^a	
T zamrzav. / 1g	0,35	0,36	6,32	0,43	5,82 ^b	0,38	0,52	1,74	134,16 ^b	1,06	17,39 ^b	1,31	2,91 ^b	1,98 ^b	1,82 ^b	0,58	156,19 ^b	174,74 ^b	
Rosinjola III																			
Mlado ulje	0,32 ^b	0,37	4,70 ^b	0,08 ^b	4,32 ^b	0,16 ^b	0,00 ^c	1,62	115,39 ^b	0,67 ^b	21,24 ^a	1,28 ^a	0,20 ^d	0,82 ^b	1,92 ^b	0,63	140,21 ^a	151,18 ^b	
sobna T / 1g	0,49 ^a	0,39	5,24 ^a	0,28 ^a	4,94 ^a	0,28 ^a	0,31 ^a	1,92	118,16 ^a	1,55 ^a	16,92 ^d	1,26 ^b	1,75 ^a	1,50 ^a	1,60 ^c	0,60	140,11 ^a	154,99 ^a	
T hlađ. / 1g	0,31 ^b	0,45	4,57 ^c	0,07 ^b	4,24 ^c	0,15 ^b	0,00 ^c	1,35	113,99 ^b	0,69 ^b	20,82 ^b	1,01 ^c	0,60 ^b	0,80 ^{bc}	2,06 ^a	0,63	137,86 ^a	149,04 ^b	
T zamrzav. / 1g	0,34 ^b	0,41	4,38 ^d	0,05 ^b	4,05 ^d	0,15 ^b	0,04 ^b	1,38	108,21 ^c	0,56 ^b	20,21 ^c	1,28 ^a	0,47 ^c	0,79 ^c	1,95 ^b	0,60	131,68 ^b	142,33 ^c	

Statistički značajne razlike između različitih razina faktora skladištenje utvrđene su zasebno za svaki tretman sorta \times stupanj zrelosti i obilježene su različitim slovima (LSD test, $p < 0,05$). Ukupni β -sitosterol: $\Delta^{5,23}$ -stigmastadienol, klerosterol, β -sitosterol, sitostanol, Δ^5 -avenasterol i $\Delta^{5,24}$ -stigmastadienol.

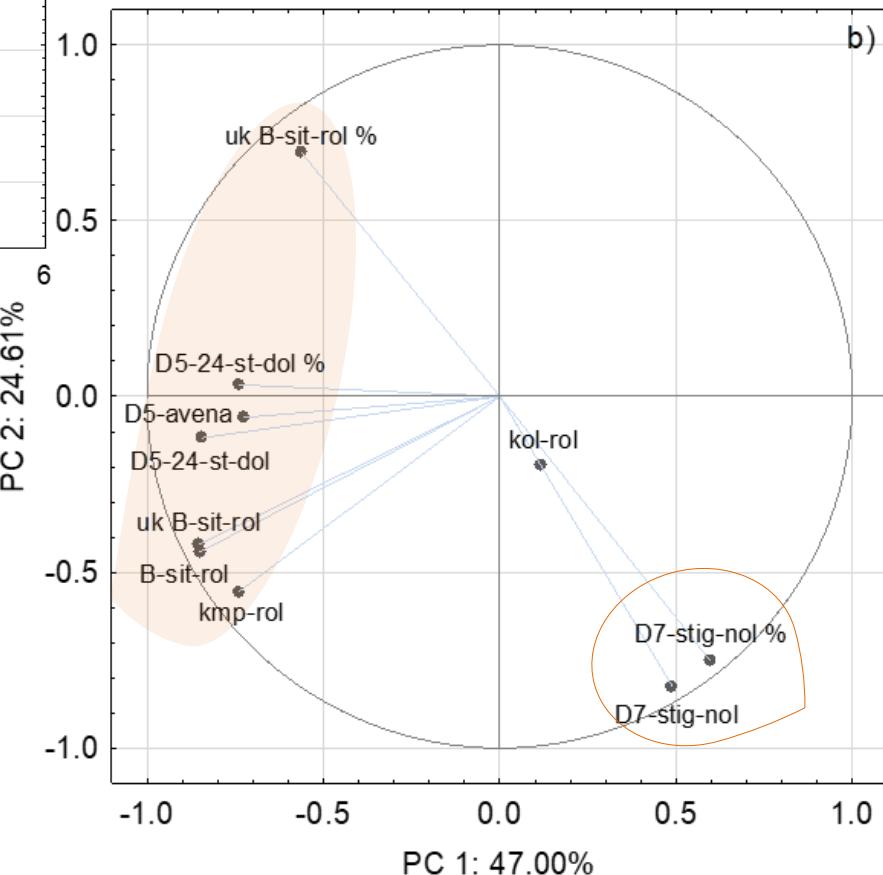
STEROLI | svježa i sklad. ulja | skladištenje



$PC1 + PC2 = 72 \%$

PCA

- razdvajanje na temelju uvjeta skladištenja nije dobro
- uzorci svježih ulja više izdvojeni



STEROLI | svježa i sklad. ulja | skladištenje

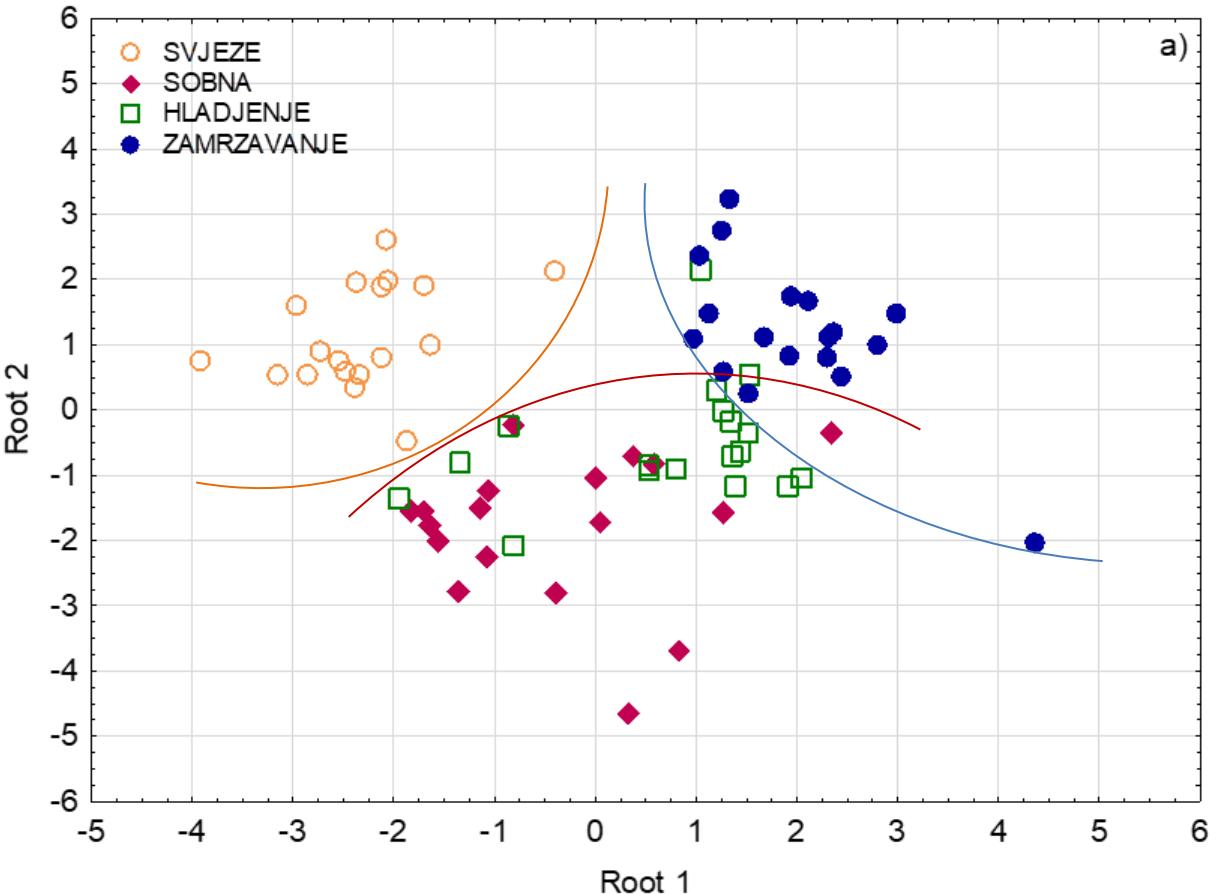


- relativno dobro međusobno razdvajanje:

- svježih ulja,
- ulja usklad. na sob. T i
- ulja na T zamrz.

Izdvojeno 6 varijabli:

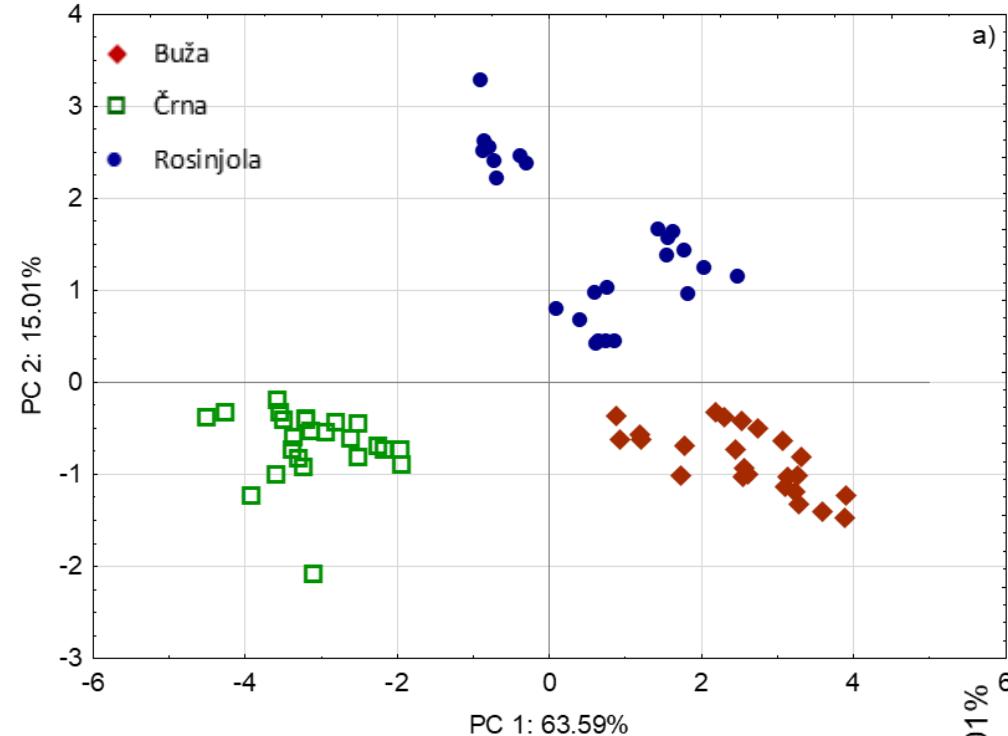
1. $\Delta 5,24\text{-stigmastadienol}$
→ 57 %
(100% svježih ulja;
100 % ulja na -20°C)
2. – 6. varijabla
→ 86 %



LDA

- 86 % ispravna klasifikacija (18 svj.+54 sklad = 72 uzoraka ulja; 34 varijable)

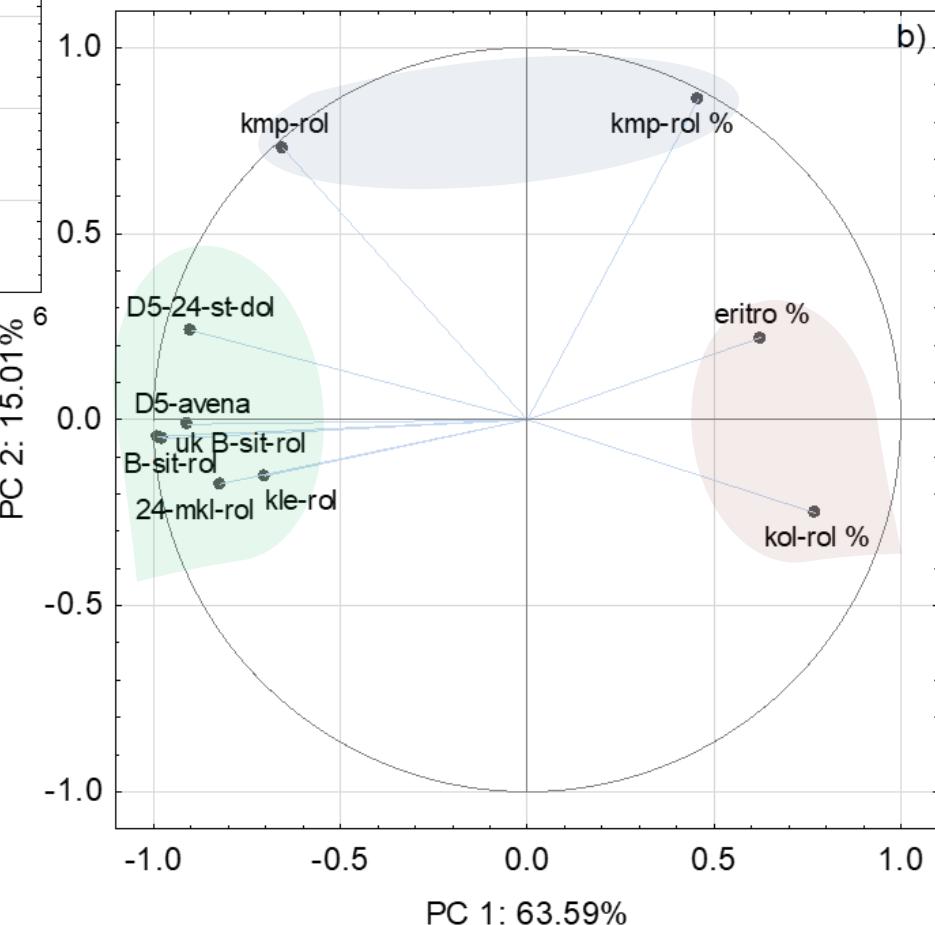
STEROLI | svježa i sklad. ulja | sorta



$$PC1 + PC2 = 79 \%$$

„Promjene tijekom starenja ulja nisu značajnije utjecale na potencijal sterola kao pokazatelja sortnog podrijetla.“

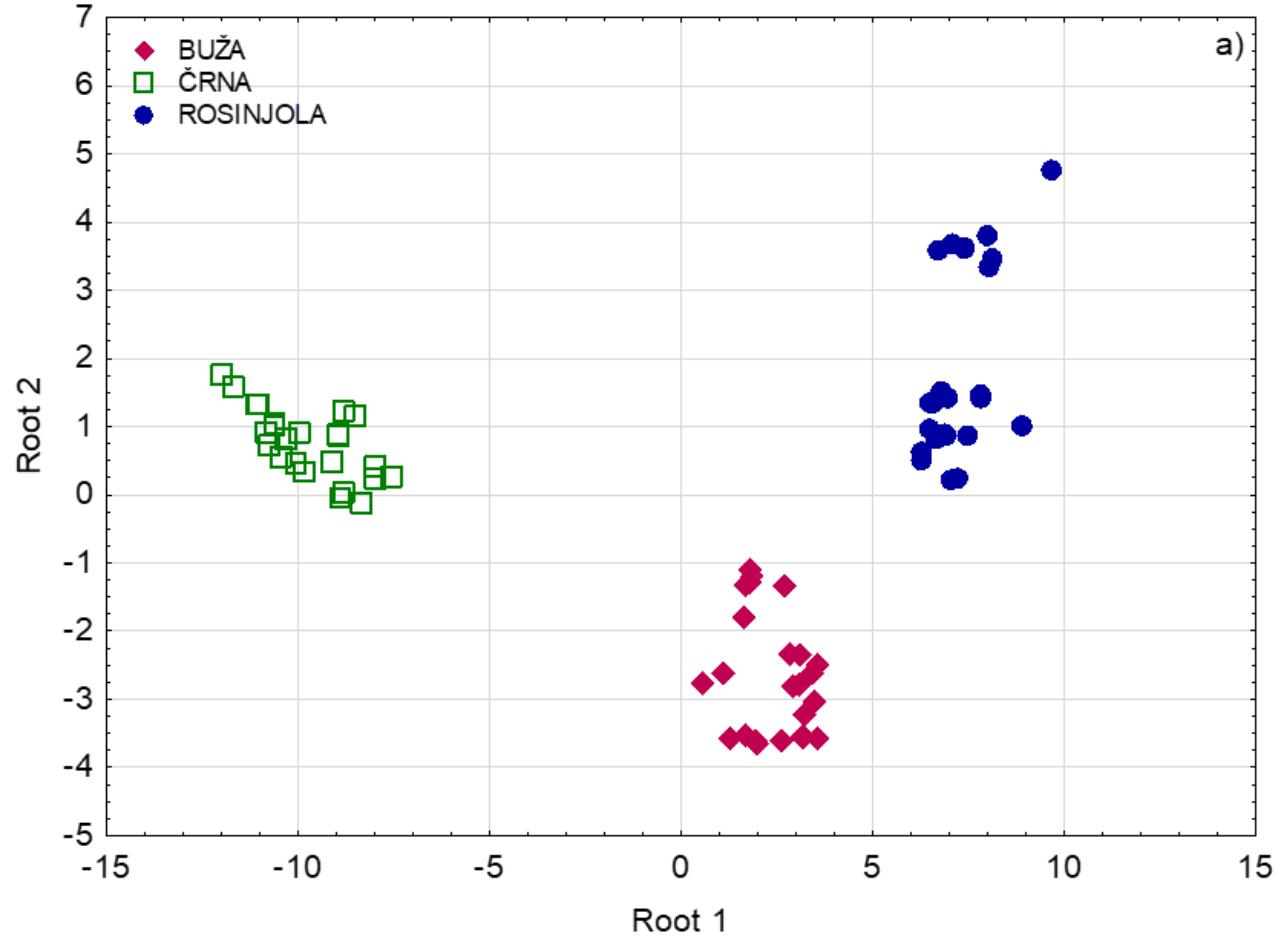
- relativno uspješno razdvajanje
- 2 manje, a svih ostalih 10 varijabli iste kao kod svježih ulja



PCA

STEROLI | svježa i sklad. ulja | sorta

„Rezultat LDA gdje je sorta odabrana kao grupirajući faktor postigao je 100% točnu klasifikaciju maslinovih ulja na osnovi sorte neovisno o stupnju zrelosti i vremenu, odnosno temperaturi skladištenja..“



Iste tri varijable kao u setu svježih ulja:

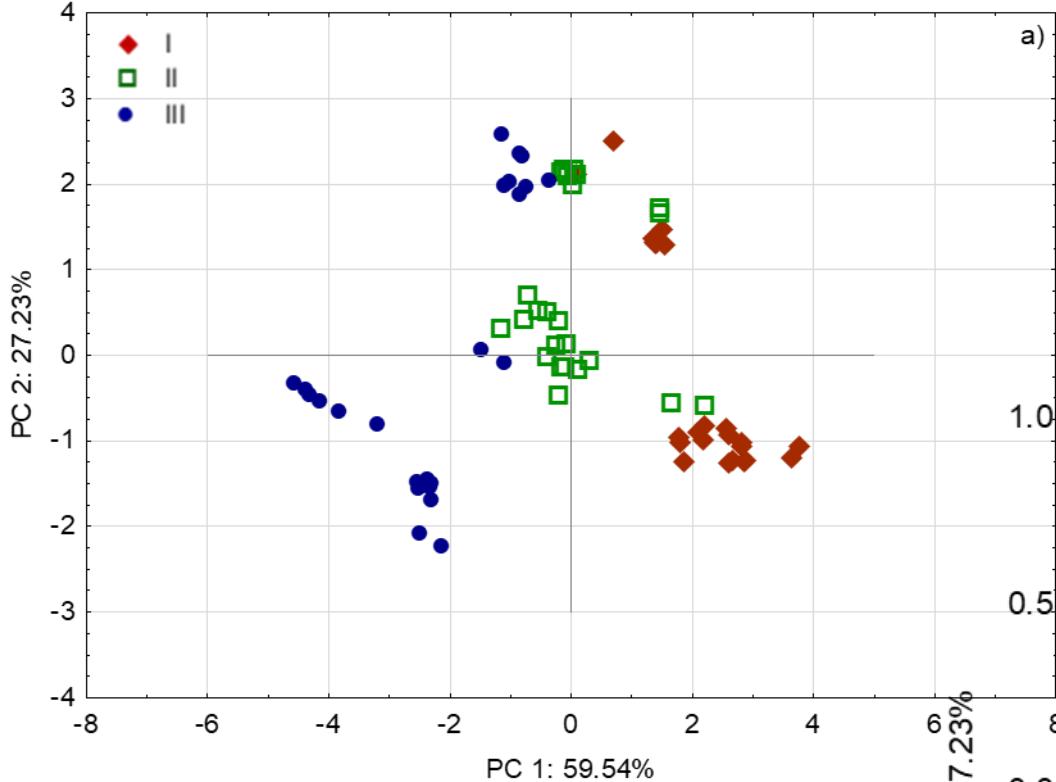
1. β -sit-rol
→ 90% (100% Č)
2. % kmp-rol
→ (100% B)
3. Δ^5 -avena
→ 100%

(osim c umjesto % Δ^5 -avena)

LDA

- 100 % točna klasifikacija (18 svj.+54 sklad = 72 uzorka ulja; 34 varijable)

STEROLI | svježa i sklad. ulja | stupanj zrelosti

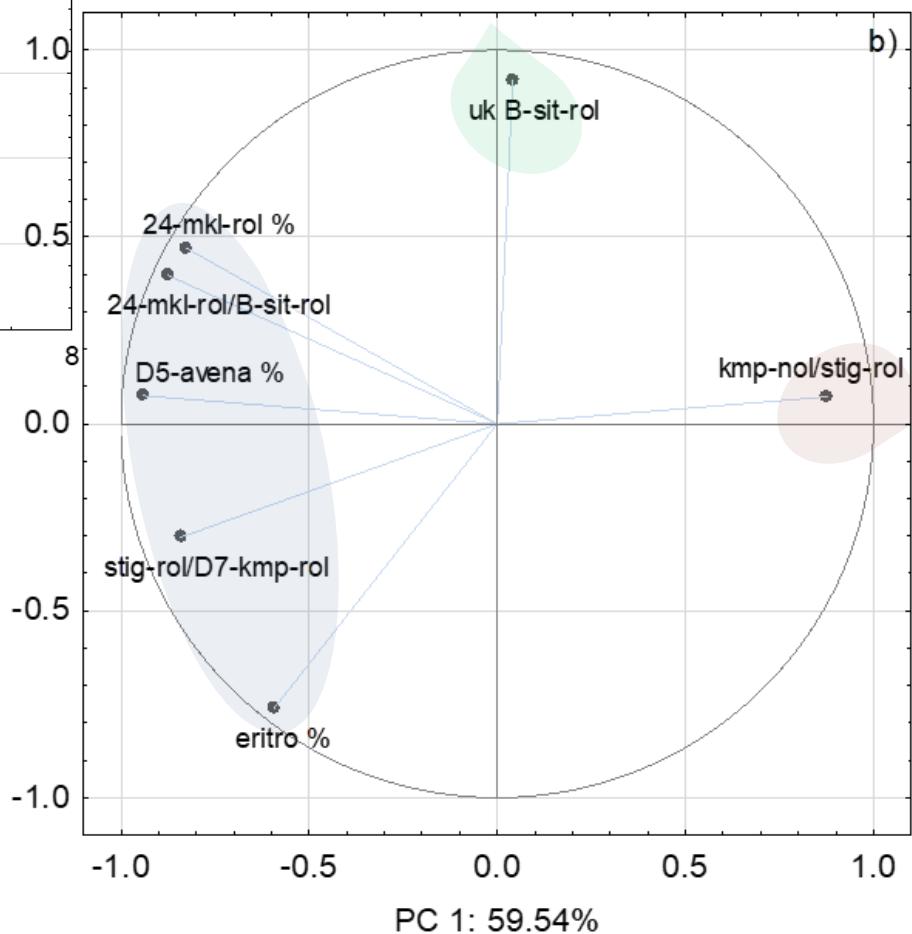


PC1 + PC2 = 87 %

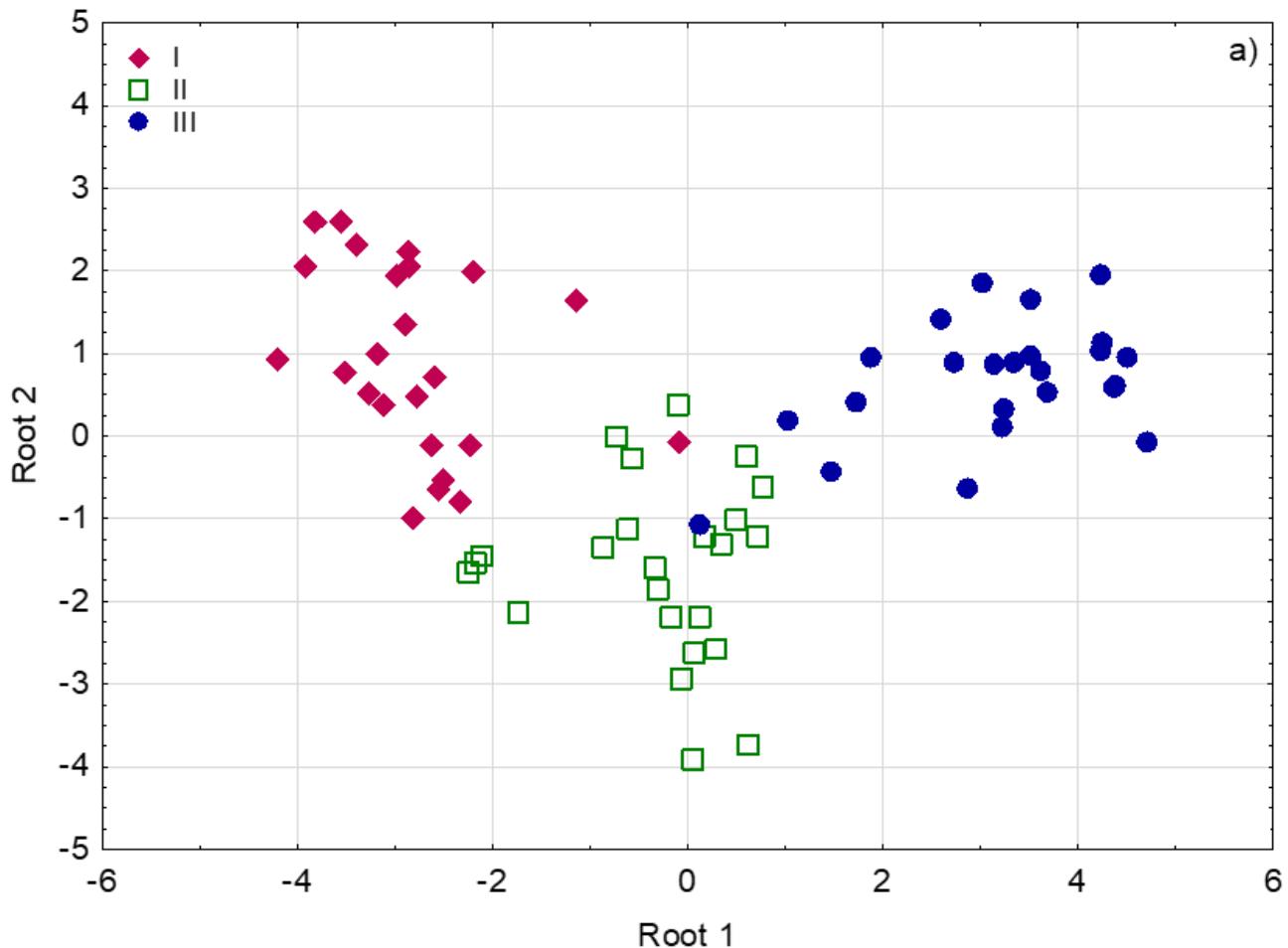
UVEDENE NOVE VARIJABLE:

- 24-mkl-rol/B-sit-rol
- stig-rol/D7-kmp-rol
- kmp-nol/stig-rol

PCA



STEROLI | svježa i sklad. ulja | stupanj zrelosti



„Promjene tijekom
skladištenja ulja su ipak
donekle utjecale na
stabilnost sterola kao
pokazatelja stupnja zrelosti.”

1. 24-mkl-rol/ β -sit-
rol
2. – 7. varijabli
→ 97 %

LDA

- 97 % točna klasifikacija (18 svj.+ 54 sklad. = 72 uzorka ulja; 34 varijable)



UTJECAJ SORTE I STUPNJA ZRELOSTI MASLINA NA ALIFATSKE ALKOHOLE U SVJEŽIM I SKLADIŠTENIM ULJIMA



Utjecaj skladištenja maslinovog ulja na koncentracije i % alifatskih alkohola

SMANJENJE: oksidacija; esterifikacija s MK u voskove (*Mariani i Venturini, 2006.*).

POVEĆANJE: razgradnja duljih MK (*Caradec i sur., 2004.*); ili hidroliza voskova (*Mariani i sur., 2018.*)

PCA analiza – neuspješno razdvajanje s obz. na tretmane skladištenja

Tretman	decosanol	tricosanol	tetracosanol	pentacosanol	hexacosanol	heptacosanol	octacosanol	UKUPNI ALIFATSKI	decosanol	tricosanol	tetracosanol	pentacosanol	hexacosanol	heptacosanol	octacosanol	
	mg/100 g								%							
Buža I																
Mlado ulje	1,24	0,20	2,35	0,26	3,53	0,19	1,50	9,27	13,49	2,12	^a 25,36	2,80	38,09	2,01	16,13	
sobna T / 1g	1,12	0,16	2,16	0,18	3,18	0,15	1,41	8,36	13,39	1,97	^b 25,78	2,19	38,06	1,75	16,88	
T hlađ. / 1g	1,21	0,16	2,30	0,26	3,38	0,17	1,42	8,90	13,55	1,83	^b 25,83	2,91	38,02	1,86	16,01	
T zamrzav. / 1g	1,21	0,18	2,34	0,25	3,49	0,21	1,45	9,14	13,23	1,96	^b 25,67	2,75	38,17	2,32	15,91	
Buža II																
Mlado ulje	1,66	0,19	2,13	0,21	2,83	0,15	1,26	8,43	19,74	2,23	25,22	2,47	33,56	1,82	14,96	
sobna T / 1g	1,55	0,19	2,01	0,21	2,68	0,13	1,17	7,93	19,53	2,33	25,33	2,60	33,84	1,64	14,72	
T hlađ. / 1g	1,63	0,19	2,12	0,22	2,86	0,15	1,26	8,43	19,31	2,24	25,22	2,56	33,92	1,83	14,92	
T zamrzav. / 1g	1,70	0,18	2,19	0,23	2,88	0,14	1,21	8,53	19,95	2,17	25,68	2,65	33,75	1,67	14,13	
Buža III																
Mlado ulje	2,17	^a 0,20	^b 2,92	^a 0,24	^{ab} 3,68	^a 0,20	1,45	^{ab} 10,86	^a 20,03	1,87	^b 26,87	^b 2,19	^a 33,84	1,88	13,33	
sobna T / 1g	2,11	^a 0,27	^a 3,00	^a 0,19	^c 3,44	^{ab} 0,19	1,31	^{bc} 10,52	^a 20,10	2,60	^a 28,50	^a 1,83	^b 32,71	1,80	12,46	
T hlađ. / 1g	2,18	^a 0,20	^b 2,93	^a 0,27	^a 3,71	^a 0,19	1,54	^a 11,01	^a 19,84	1,77	^b 26,64	^b 2,41	^a 33,65	1,69	14,01	
T zamrzav. / 1g	1,95	^b 0,18	^b 2,51	^b 0,21	^{bc} 3,07	^b 0,15	1,19	^c 9,26	^b 21,08	1,92	^b 27,12	^b 2,22	^a 33,19	1,67	12,80	
Črna I																
Mlado ulje	0,96	^b 0,17	2,11	^a 0,37	4,72	^a 0,25	1,97	^a 10,54	^a 9,09	^b 1,57	^{20,04}	^b 3,54	44,74	^a 2,39	18,63	
sobna T / 1g	1,08	^a 0,14	1,83	^c 0,33	4,11	^{bc} 0,18	1,64	^c 9,31	^b 11,63	^a 1,47	^{19,66}	^c 3,54	44,14	^b 1,92	17,65	
T hlađ. / 1g	0,88	^c 0,14	1,97	^b 0,34	4,01	^c 0,21	1,70	^b 9,24	^b 9,47	^b 1,50	^{21,32}	^a 3,67	43,39	^c 2,26	18,40	
T zamrzav. / 1g	0,85	^c 0,13	1,96	^b 0,36	4,41	^{ab} 0,25	1,86	^{ab} 9,83	^{ab} 8,69	^b 1,32	^{19,90}	^{bc} 3,70	44,82	^a 2,54	18,93	
Črna II																

Statistički značajne razlike između različitih razina faktora skladištenje utvrđene su zasebno za svaki tretman sorta × stupanj zrelosti i obilježene su različitim slovima (LSD test, p < 0,05).

Utjecaj skladištenja maslinovog ulja na koncentracije sterola i triterpenskih diola

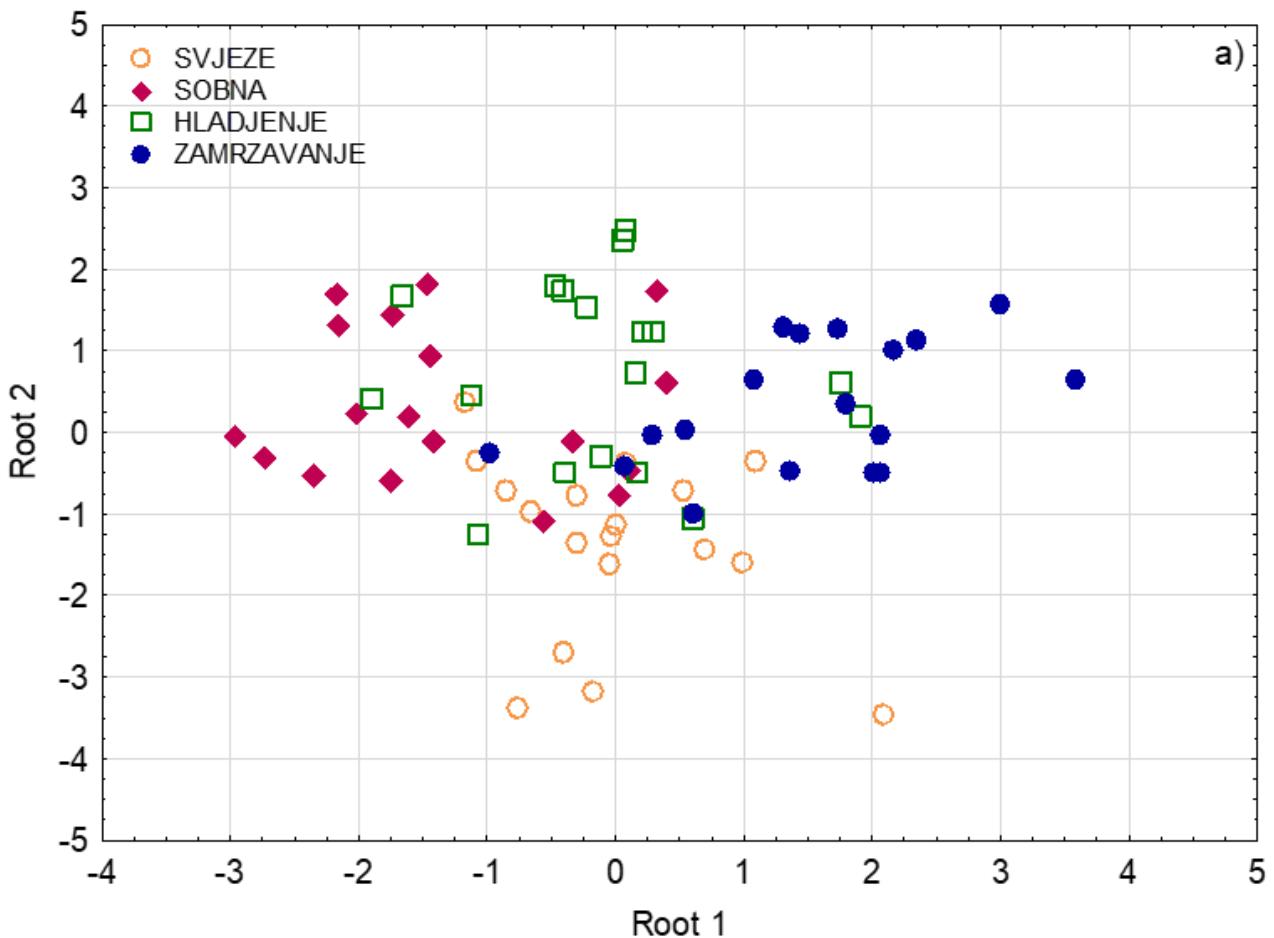
SMANJENJE: oksidacija; esterifikacija s MK u voskove (*Mariani i Venturini, 2006.*).

POVEĆANJE: razgradnja duljih MK (*Caradec i sur., 2004.*); ili hidroliza voskova (*Mariani i sur., 2018.*)

PCA analiza – neuspješno razdvajanje s obz. na tretmane skladištenja

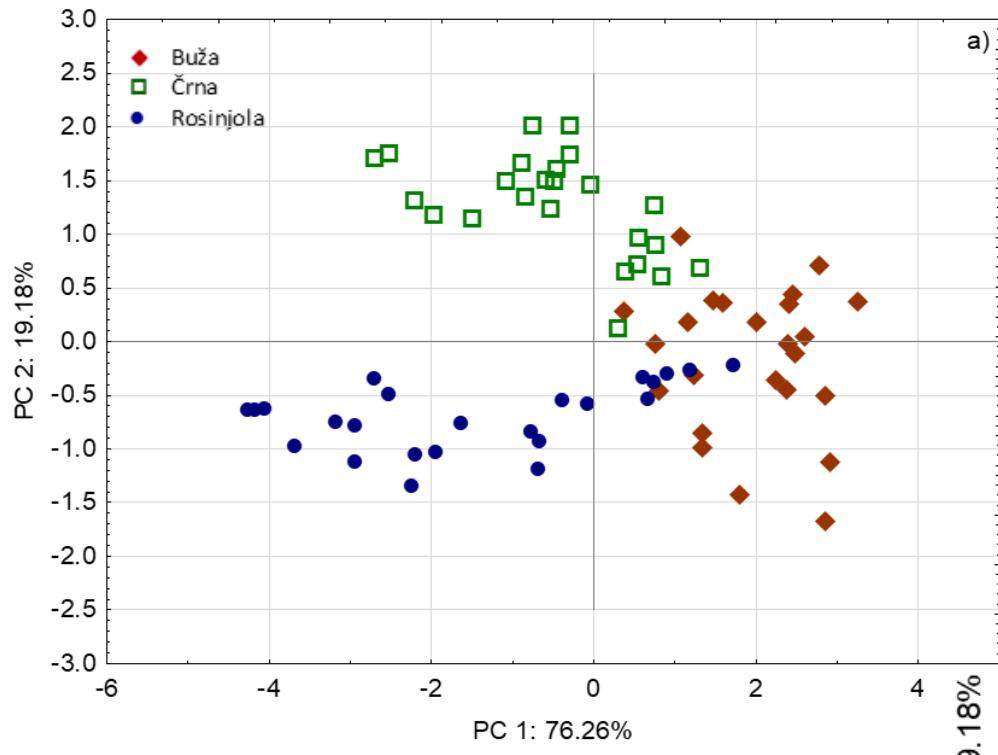
Mlado ulje	1,03	0,15	1,85	^b 0,32	4,30	^b 0,22	^{ab} 1,60	^b 9,48	^b 10,92	^a 1,59	19,57	3,42	45,33	2,30	16,89	
sobna T / 1g	0,96	0,17	2,16	^a 0,38	4,63	^a 0,26	^a 1,92	^a 10,47	^a 9,19	^b 1,57	20,58	3,61	44,15	2,43	18,29	
T hlađ. / 1g	1,03	0,13	1,83	^b 0,32	4,16	^b 0,18	^b 1,60	^b 9,20	^b 11,10	^a 1,38	19,78	3,44	45,02	1,93	17,36	
T zamrzav. / 1g	1,03	0,15	1,83	^b 0,32	4,15	^b 0,19	^b 1,55	^b 9,23	^b 11,15	^a 1,60	19,87	3,50	44,97	2,08	16,83	
Črna III																
Mlado ulje	1,45	0,18	2,20	^b 0,28	3,76	0,18	1,47	9,52	^a 15,21	1,87	23,11	2,94	39,51	1,89	15,46	
sobna T / 1g	1,49	0,19	2,32	^a 0,30	3,71	0,17	1,49	9,66	^a 15,39	1,99	24,01	3,05	38,36	1,79	15,41	
T hlađ. / 1g	1,50	0,18	2,16	^{bc} 0,28	3,75	0,20	1,52	9,60	^a 15,63	1,86	22,51	2,95	39,08	2,11	15,87	
T zamrzav. / 1g	1,50	0,17	2,10	^c 0,27	3,60	0,17	1,40	9,21	^b 16,30	1,87	22,81	2,95	39,05	1,81	15,21	
Rosinjola I																
Mlado ulje	0,50	^a 0,11	^a 1,75	0,36	5,79	0,35	^a 2,69	^{ab} 11,54	^a 4,36	0,93	^a 15,13	^{ab} 3,08	50,20	^{ab} 3,01	23,28	^b
sobna T / 1g	0,51	^a 0,11	^a 1,74	0,37	5,77	0,36	^a 2,76	^a 11,62	^a 4,39	0,95	^a 14,93	^b 3,19	49,69	^b 3,09	23,76	^a
T hlađ. / 1g	0,46	^b 0,07	^c 1,64	0,32	5,50	0,32	^b 2,59	^{bc} 10,90	^b 4,21	0,68	^b 15,04	^b 2,93	50,50	^a 2,89	23,75	^a
T zamrzav. / 1g	0,47	^b 0,09	^b 1,64	0,33	5,40	0,31	^b 2,48	^c 10,73	^b 4,39	0,87	^a 15,31	^a 3,04	50,33	^a 2,90	23,16	^b
Rosinjola II																
Mlado ulje	2,28	^{ab} 0,27	4,01	^a 0,36	5,25	^a 0,28	2,27	14,73	^a 15,63	1,85	27,28	2,42	35,54	1,92	15,37	
sobna T / 1g	2,16	^{bc} 0,25	3,63	^b 0,32	4,78	^b 0,26	2,11	13,52	^b 15,98	1,85	26,87	2,39	35,34	1,94	15,63	
T hlađ. / 1g	2,30	^a 0,26	3,87	^a 0,38	5,04	^{ab} 0,27	2,17	14,28	^{ab} 16,11	1,84	27,07	2,64	35,30	1,89	15,15	
T zamrzav. / 1g	2,04	^c 0,22	3,31	^c 0,30	4,21	^c 0,23	1,79	12,10	^c 16,86	1,84	27,32	2,49	34,77	1,90	14,84	
Rosinjola III																
Mlado ulje	1,93	^b 0,23	3,71	^a 0,28	3,70	^b 0,22	^b 1,46	^b 11,53	^b 16,73	2,02	^a 32,15	^a 2,42	32,06	^b 1,94	^a 12,69	^b
sobna T / 1g	2,03	^a 0,22	3,66	^a 0,31	4,43	^a 0,25	^a 1,90	^a 12,80	^a 15,86	1,69	^b 28,58	^b 2,42	34,61	^a 1,99	^a 14,85	^a
T hlađ. / 1g	1,95	^b 0,23	3,78	^a 0,28	3,76	^b 0,20	^{bc} 1,49	^b 11,70	^b 16,66	1,96	^a 32,33	^a 2,43	32,14	^b 1,72	^b 12,76	^b
T zamrzav. / 1g	1,86	^c 0,21	3,47	^b 0,26	3,39	^c 0,19	^c 1,35	^c 10,74	^c 17,35	2,00	^a 32,35	^a 2,41	31,59	^b 1,76	^b 12,54	^b

Statistički značajne razlike između različitih razina faktora skladištenje utvrđene su zasebno za svaki tretman sorta × stupanj zrelosti i obilježene su različitim slovima (LSD test, $p < 0,05$).



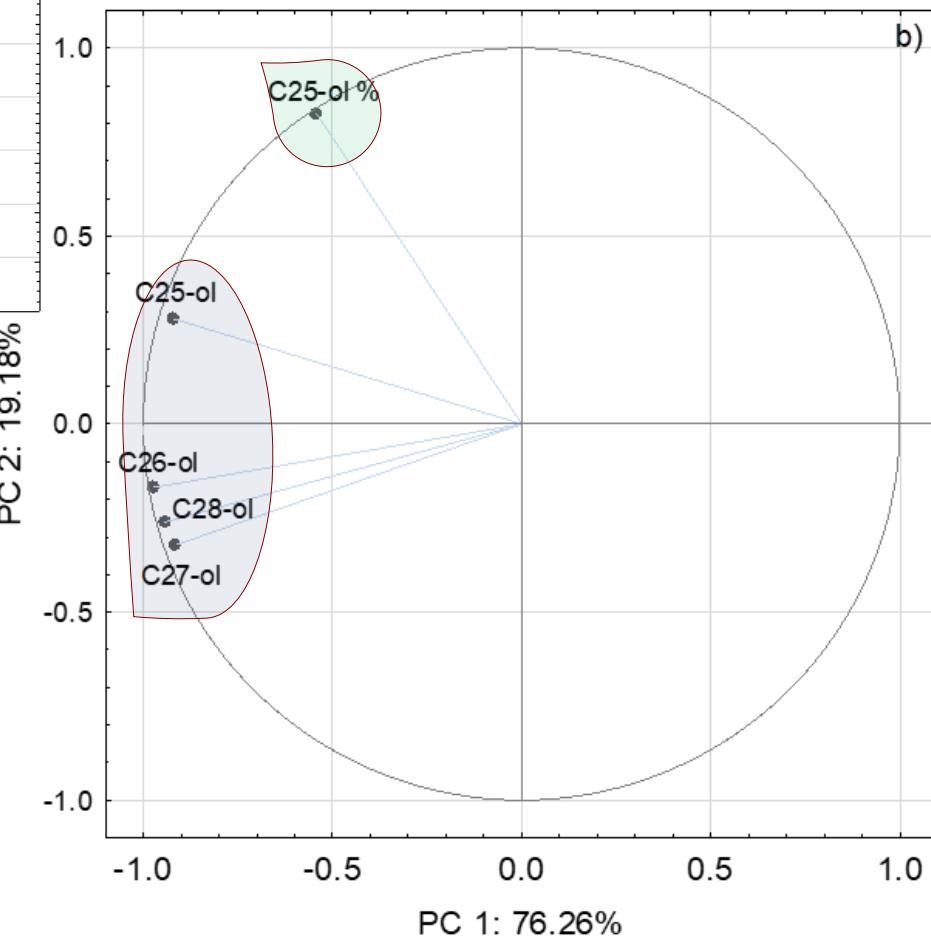
- 13 varijabli
→ nepotpuno
razdvajanje na
osnovi uvjeta
skladištenja

ALIFATSKI A. | svježa i sklad. ulja | sorta

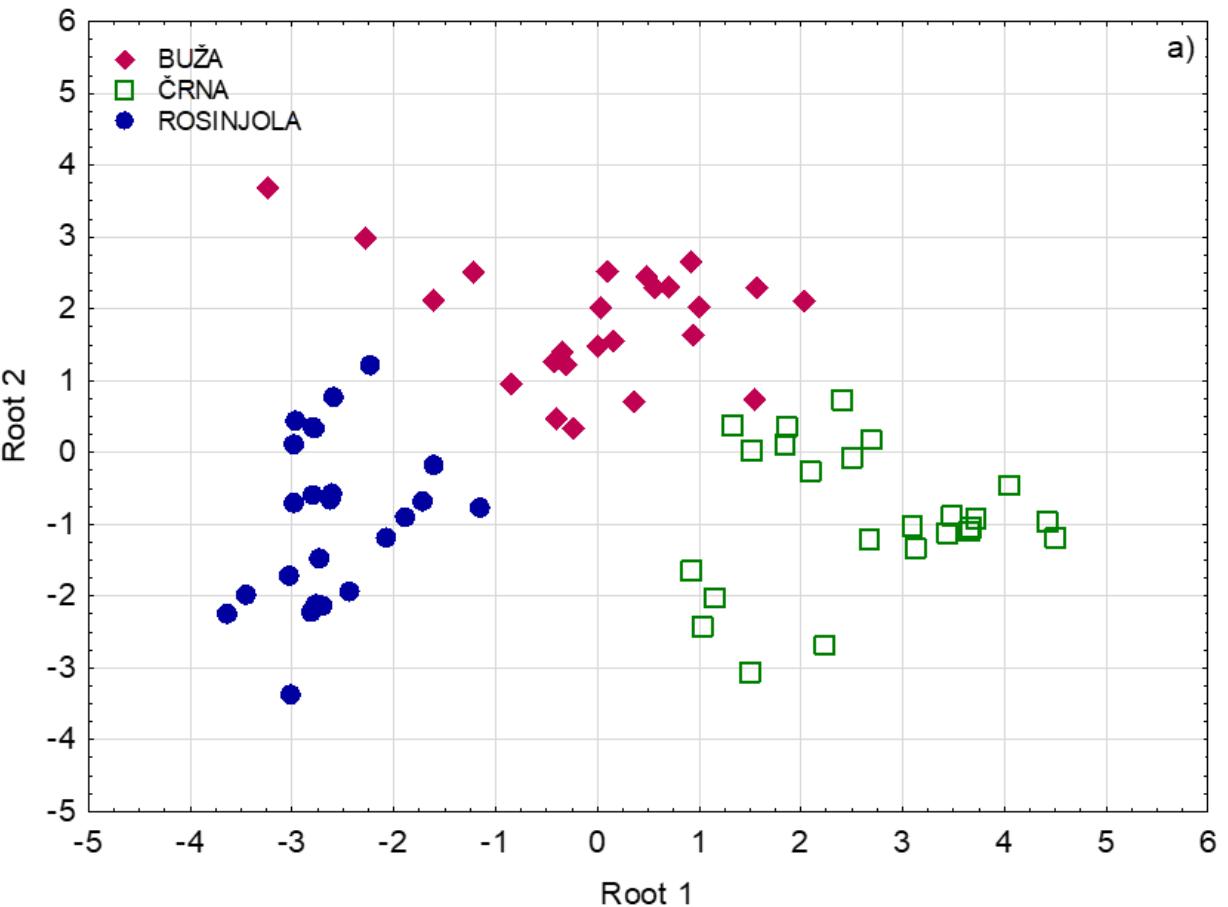


PC1 + PC2 = 95 %

PCA



ALIFATSKI A. | svježa i sklad. ulja | sorta



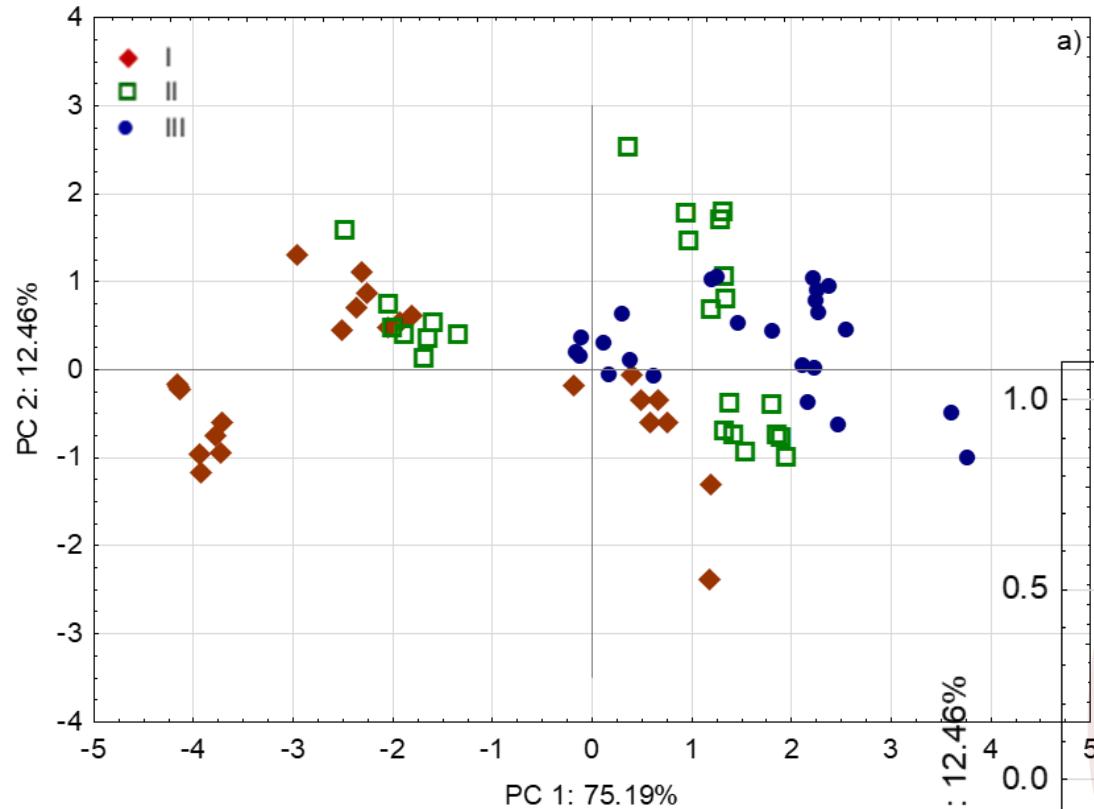
- 3/4 varijable
prepoznatih u svj. uljima

1. C 25
2. % C 25
 $\rightarrow 90\% \text{ Č}$
3. C 22
4. % C 26
 $\rightarrow (100\%)$

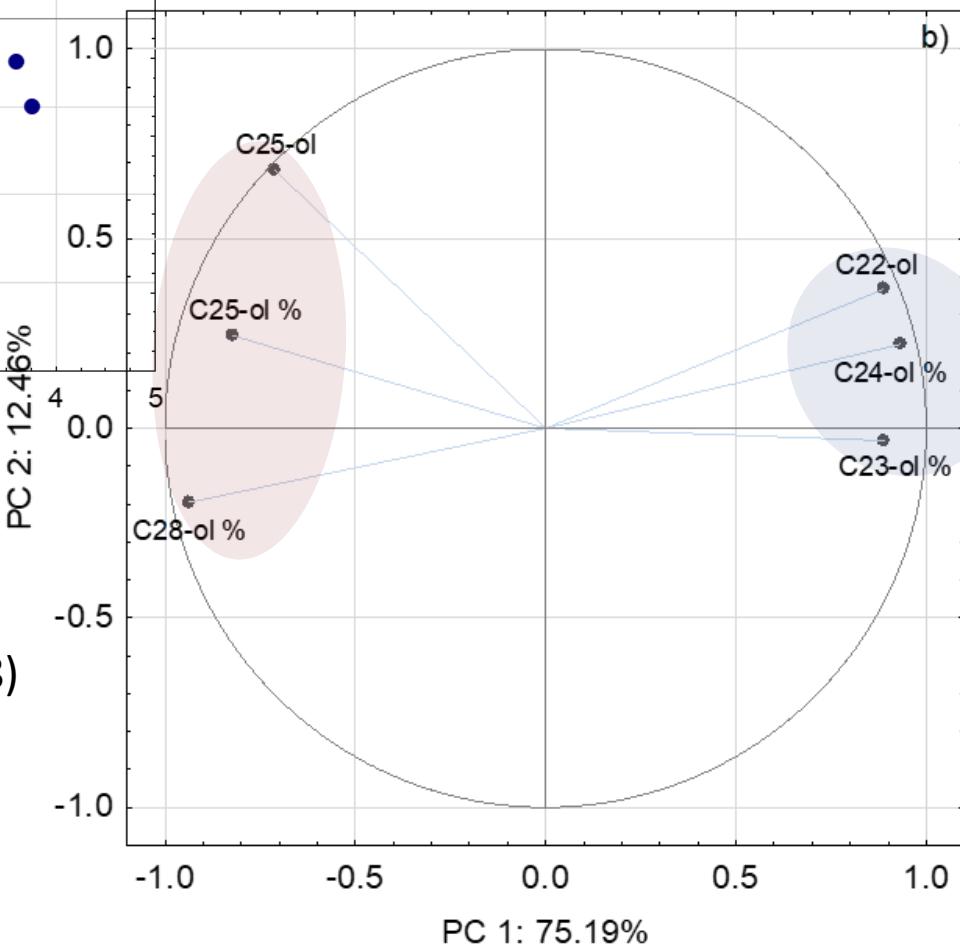
LDA

- 100 % točna klasifikacija na osnovi sorte (18 svj.+ 54 sklad. = 72 uz.; 14 varijabli)

ALIFATSKI A. | svježa i sklad. ulja | stupanj zrelosti

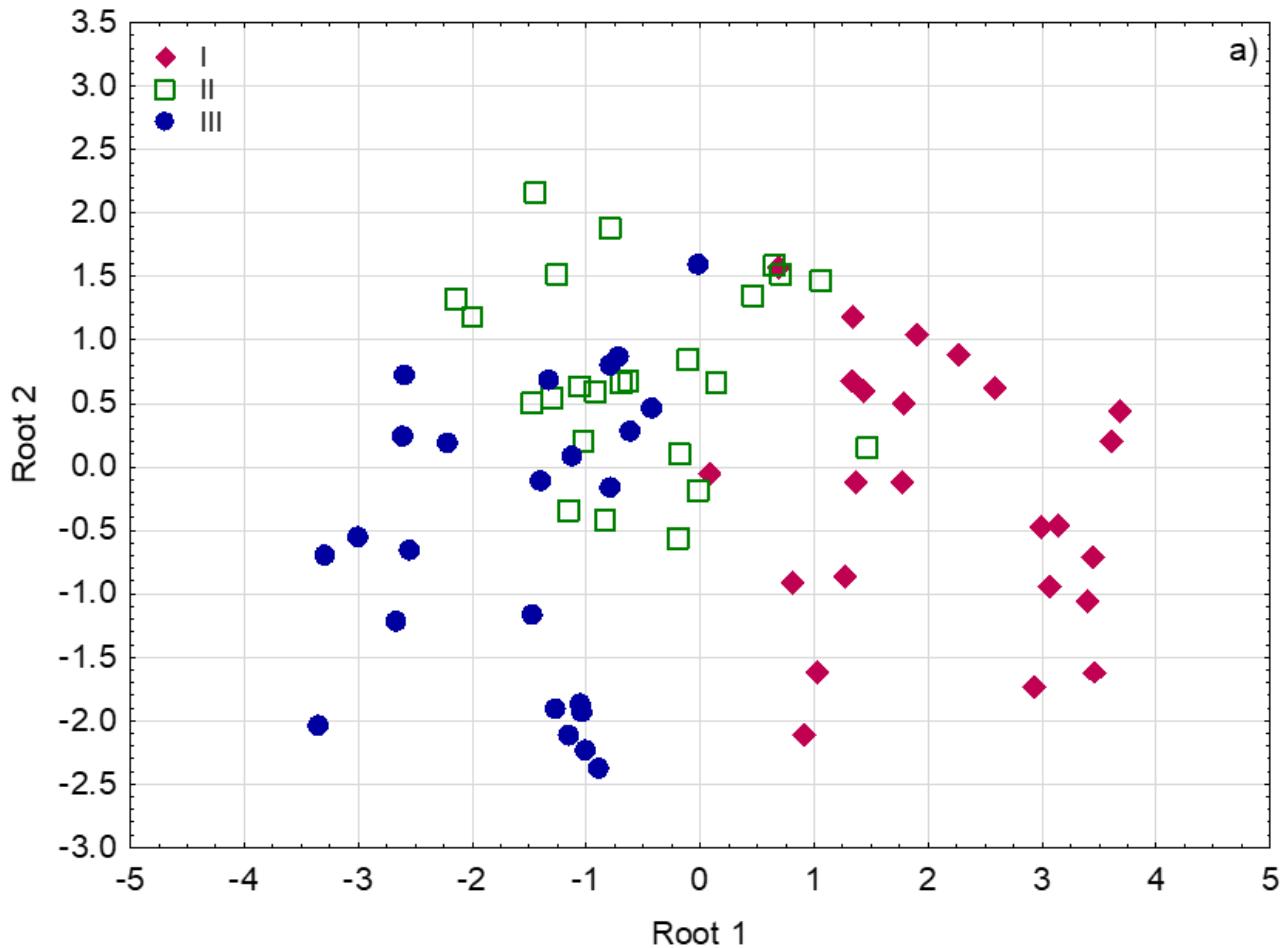


- slabo razdvajanje (6 varijabli)
- gubitak dijela informacija o stupnju zrelosti sadržanih u sastavu AA



PCA

ALIFATSKI A. | svježa i sklad. ulja | stupanj zrelosti



- 3/6 varijabli
prepoznatih u svj. uljima

1. C 25
2. % C 23
3. % C 28
4. C 22
5. % C 24
6. % C25

LDA

- 83 % točna klasifikacija (18 svj.+ 54 sklad. = 72 uzorka ulja; 14 varijabli)



UTJECAJ SORTE I STUPNJA ZRELOSTI MASLINA NA TRITERPENSKE ALKOHOLE U SVJEŽIM I SKLADIŠTENIM ULJIMA



Utjecaj skladištenja maslinovog ulja na koncentracije triterpenskih alkohola

- sporadične promjene, za većinu TTA bez pravila

↗ c δ-amirin obtusifoliol – ↗ c i %

Tretman	δ-amirin	obtusifoliol	β-amirin	butirospermol	gramisterol + cikloukalenol	cikloartenol	24-metilen-cikloartenol	citrostadienol	UKUPNI 4-MONOMETIL STEROLI	UKUPNI 4,4-DITMETIL STEROLI	UKUPNI TRITERPENSKI ALKOHOLI
	mg/100 g										
Buža I											
Mlado ulje	1,47	6,06	3,14	5,86 ^a	2,34	27,66	40,37	16,60	25,01	78,51 ^a	103,52
sobna T / 1g	1,61	6,33	2,29	5,13 ^b	2,56	24,83	35,56	14,84	23,73	69,43 ^b	93,16
T hlad. / 1g	1,40	6,30	3,25	6,08 ^a	2,37	28,74	41,88	17,40	26,08	81,36 ^a	107,44
T zamrzav. / 1g	1,38	7,37	3,19	5,67 ^{ab}	2,22	26,61	38,76	15,80	25,39	75,61 ^{ab}	101,00
Buža II											
Mlado ulje	1,60 ^c	7,02 ^c	3,68 ^c	6,68 ^b	2,71 ^b	31,75	60,06	15,91 ^b	25,63 ^b	103,76	129,38 ^b
sobna T / 1g	1,71 ^a	8,63 ^b	4,22 ^{ab}	7,45 ^a	3,05 ^a	34,93	66,27	17,88 ^a	29,56 ^a	114,58	144,14 ^a
T hlad. / 1g	1,67 ^b	8,75 ^b	4,15 ^b	7,17 ^a	2,90 ^{ab}	34,38	64,80	17,25 ^a	28,90 ^a	112,17	141,07 ^a
T zamrzav. / 1g	1,71 ^a	10,13 ^a	4,43 ^a	7,08 ^{ab}	2,80 ^b	33,99	63,89	16,87 ^{ab}	29,80 ^a	111,10	140,90 ^a
Buža III											
Mlado ulje	2,18	7,51	5,89	9,06	3,46	53,97	107,76	15,49 ^{ab}	26,46	178,86	205,32
sobna T / 1g	1,95	6,88	5,42	7,87	3,35	49,47	94,91	13,67 ^{bc}	23,90	159,62	183,52
T hlad. / 1g	2,18	7,64	6,01	9,34	3,53	57,19	110,00	16,19 ^a	27,36	184,72	212,08
T zamrzav. / 1g	1,96	7,91	5,58	8,25	2,91	50,14	95,69	12,39 ^c	23,21	161,62	184,82
Črna I											
Mlado ulje	2,07 ^a	8,94 ^b	3,93 ^b	12,02	3,70	37,17	49,43 ^b	22,88	35,52	104,61 ^b	140,13
sobna T / 1g	1,80 ^b	8,71 ^b	3,58 ^c	11,52	3,95	37,37	62,40 ^a	21,41	34,07	116,66 ^a	150,73
T hlad. / 1g	1,95 ^a	8,62 ^b	3,96 ^b	12,49	3,64	38,43	50,82 ^b	23,40	35,65	107,66 ^b	143,31
T zamrzav. / 1g	2,03 ^a	10,59 ^a	4,26 ^a	12,26	3,60	37,70	49,72 ^b	22,54	36,73	105,96 ^b	142,69
Črna II											
Mlado ulje	1,96	8,42	3,52	11,51	3,90	37,15	62,39 ^a	21,54	33,86	116,52 ^{ab}	150,38 ^{ab}

Statistički značajne razlike između različitih razina faktora skladištenje utvrđene su zasebno za svaki tretman sorta × stupanj zrelosti i obilježene su različitim slovima (LSD test, $p < 0,05$). Ukupni 4-monometil steroli obuhvaćaju spojeve: obtusifoliol, gramisterol + cikloukalenol, citrostadienol; Ukupni-4,4-ditmetil steroli obuhvaćaju spojeve: δ-amirin, β-amirin, butirospermol, cikloartenol, 24-metilen-cikloartenol



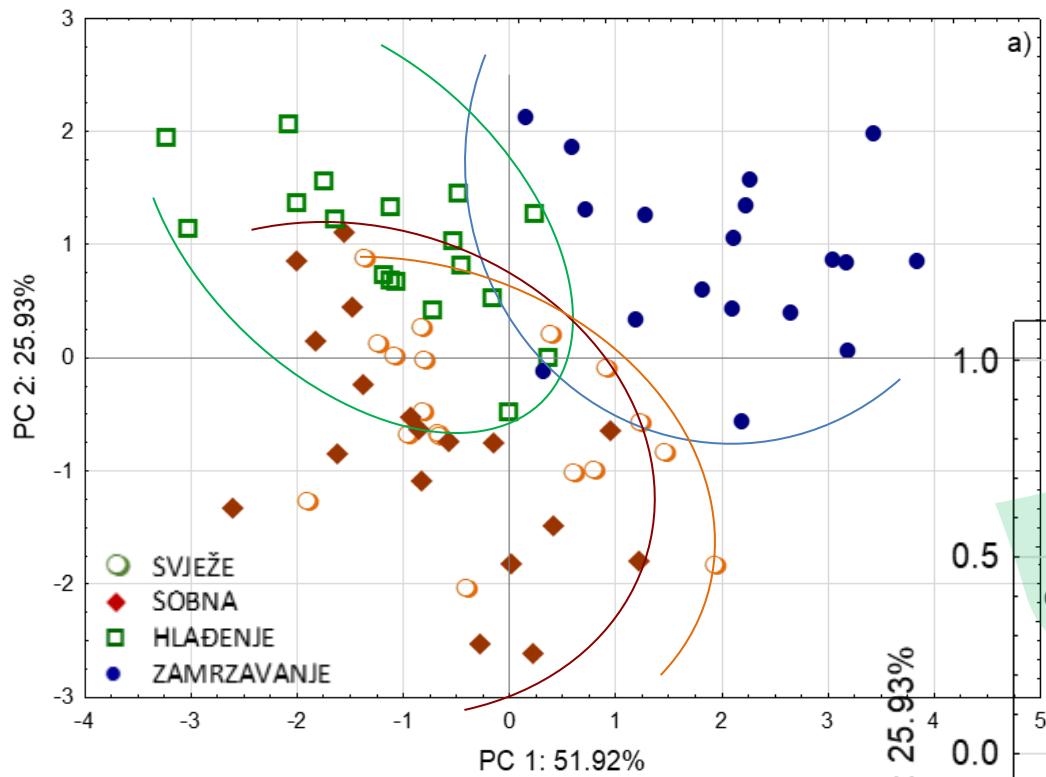
Utjecaj skladištenja maslinovog ulja na koncentracije sterola i triterpenskih diola

↗ c - δ-amirin obtusifoliol – ↗ c i %

sobna T / 1g	2,05	8,74	3,90	11,60	3,84	36,80	48,95 ^b	22,24	34,82	103,30 ^c	138,12 ^b
T hlađ. / 1g	2,02	9,40	3,91	12,13	4,08	40,22	66,79 ^a	22,76	36,24	125,06 ^a	161,30 ^a
T zamrzav. / 1g	1,92	9,11	3,70	10,89	3,86	36,74	61,59 ^a	21,29	34,25	114,85 ^b	149,10 ^{ab}
Črna III											
Mlado ulje	1,80	8,33 ^c	3,45	10,77	3,82	39,85	82,63	16,89	29,04	138,50	167,55
sobna T / 1g	1,87	9,30 ^b	3,72	10,74	4,03	41,00	84,95	17,29	30,63	142,26	172,89
T hlađ. / 1g	1,88	9,88 ^b	3,86	11,69	3,89	43,18	89,47	17,87	31,63	150,08	181,71
T zamrzav. / 1g	1,80	10,94 ^a	3,81	10,31	3,60	38,72	80,22	16,18	30,72	134,87	165,59
Rosinjola I											
Mlado ulje	2,02 ^b	7,32 ^c	5,12 ^b	11,92 ^b	2,08 ^{ab}	42,83 ^b	20,59 ^b	20,63 ^b	30,04 ^b	82,47 ^b	112,51 ^b
sobna T / 1g	2,01 ^b	8,35 ^b	5,52 ^a	12,82 ^a	2,27 ^a	46,96 ^a	22,93 ^a	22,71 ^a	33,34 ^a	90,23 ^a	123,57 ^a
T hlađ. / 1g	2,16 ^a	9,56 ^a	5,76 ^a	13,01 ^a	2,30 ^a	47,77 ^a	22,95 ^a	23,08 ^a	34,93 ^a	91,65 ^a	126,58 ^a
T zamrzav. / 1g	1,85 ^c	8,30 ^b	4,88 ^b	10,95 ^c	1,89 ^b	40,30 ^b	19,07 ^b	19,73 ^b	29,93 ^b	77,05 ^b	106,98 ^b
Rosinjola II											
Mlado ulje	1,77 ^{ab}	9,66 ^b	6,40 ^b	9,43 ^{ab}	5,49 ^{ab}	49,62 ^b	71,82 ^b	25,26 ^b	40,42 ^b	139,05 ^b	179,46 ^b
sobna T / 1g	1,80 ^a	11,40 ^a	6,95 ^a	9,96 ^a	5,84 ^a	53,07 ^a	76,36 ^a	27,56 ^a	44,80 ^a	148,15 ^a	192,95 ^a
T hlađ. / 1g	1,73 ^b	10,14 ^b	6,54 ^b	9,37 ^b	5,25 ^b	48,84 ^b	69,28 ^b	24,15 ^b	39,54 ^b	135,76 ^b	175,30 ^b
T zamrzav. / 1g	1,52 ^c	8,85 ^c	5,53 ^c	8,10 ^c	4,43 ^c	42,77 ^c	60,42 ^c	20,42 ^c	33,71 ^c	118,35 ^c	152,06 ^c
Rosinjola III											
Mlado ulje	1,69 ^b	7,76 ^c	6,81 ^b	9,35 ^b	4,15	64,44 ^{ab}	75,23 ^b	25,13 ^b	37,04 ^b	157,53 ^a	194,57 ^b
sobna T / 1g	1,81 ^a	9,89 ^a	7,19 ^a	10,37 ^a	5,43	60,70 ^{bc}	80,25 ^a	27,74 ^a	43,07 ^a	160,33 ^a	203,40 ^{ab}
T hlađ. / 1g	1,73 ^{ab}	9,48 ^a	7,36 ^a	9,82 ^b	4,38	67,58 ^a	78,88 ^{ab}	26,03 ^b	39,88 ^b	165,37 ^a	205,25 ^a
T zamrzav. / 1g	1,52 ^c	8,43 ^b	6,26 ^c	8,58 ^c	1,94	59,03 ^c	68,42 ^c	17,79 ^c	28,16 ^c	143,80 ^b	171,96 ^c

Statistički značajne razlike između različitih razina faktora skladištenje utvrđene su zasebno za svaki tretman sorta × stupanj zrelosti i obilježene su različitim slovima (LSD test, $p < 0,05$). Ukupni 4-monometil steroli obuhvaćaju spojeve: obtusifoliol, gramisterol + cikloekalenol, citrostadienol; Ukupni-4,4-ditmetil steroli obuhvaćaju spojeve: δ-amirin, β-amirin, butirospermol, cikloartenol, 24-metilen-cikloartenol

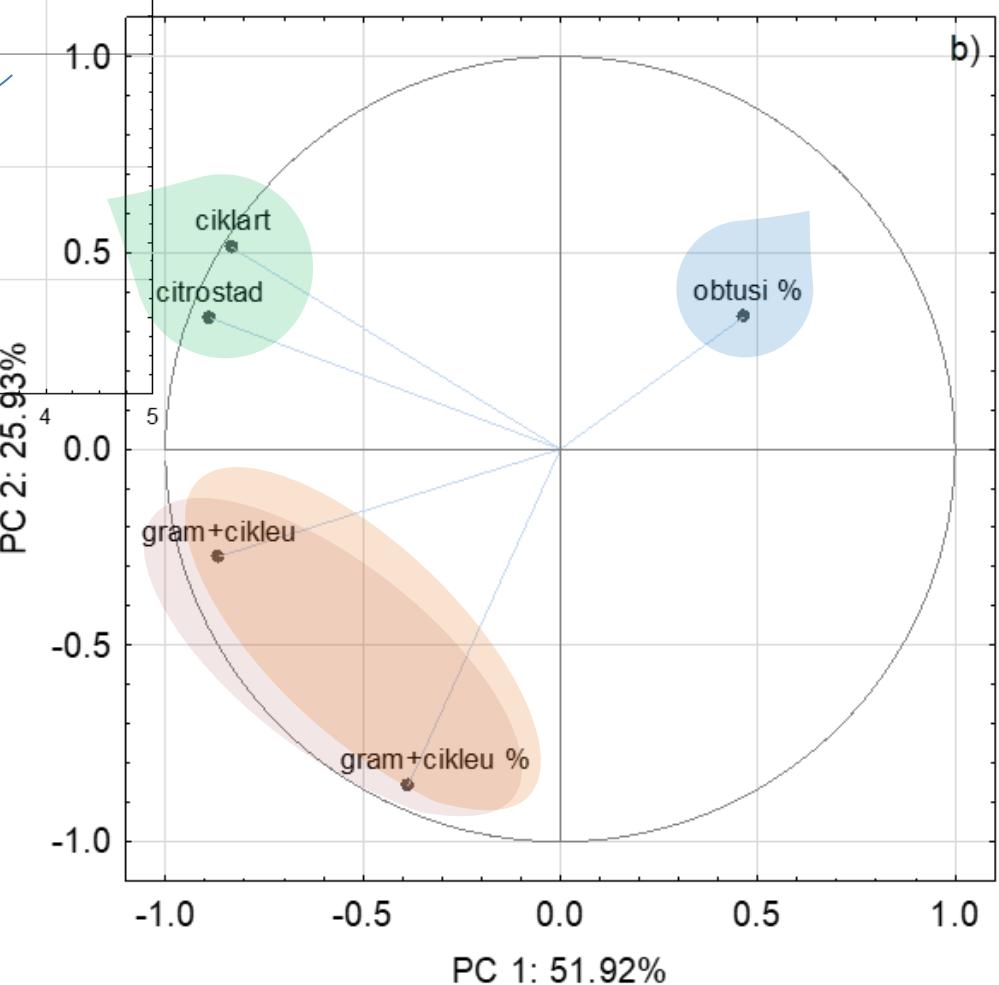
TRITERPENSKI A. | svježa i sklad. ulja | skladištenje



PC1 + PC2 = 78 %

PCA

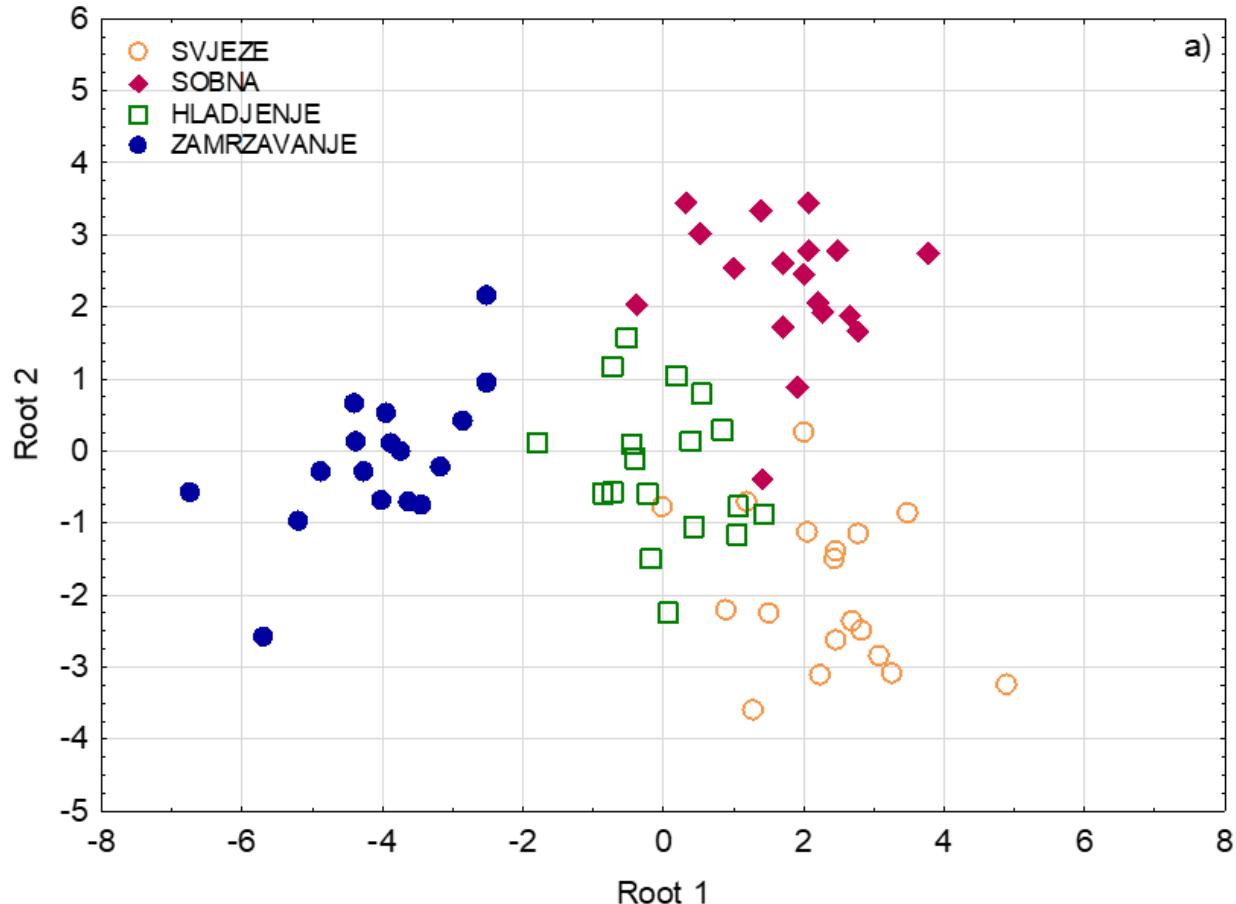
- a)
- slabo razdvajanje (6 varijabli)
 - tendencija grupiranja - skladištenje
-



TRITERPENSKI A. | svježa i sklad. ulja | skladištenje



- relativno dobro međusobno razdvajanje sve 4 grupe, ne samo svježe ulje
- **% obtusifoliol** – pod utjecajem uvjeta skladištenja

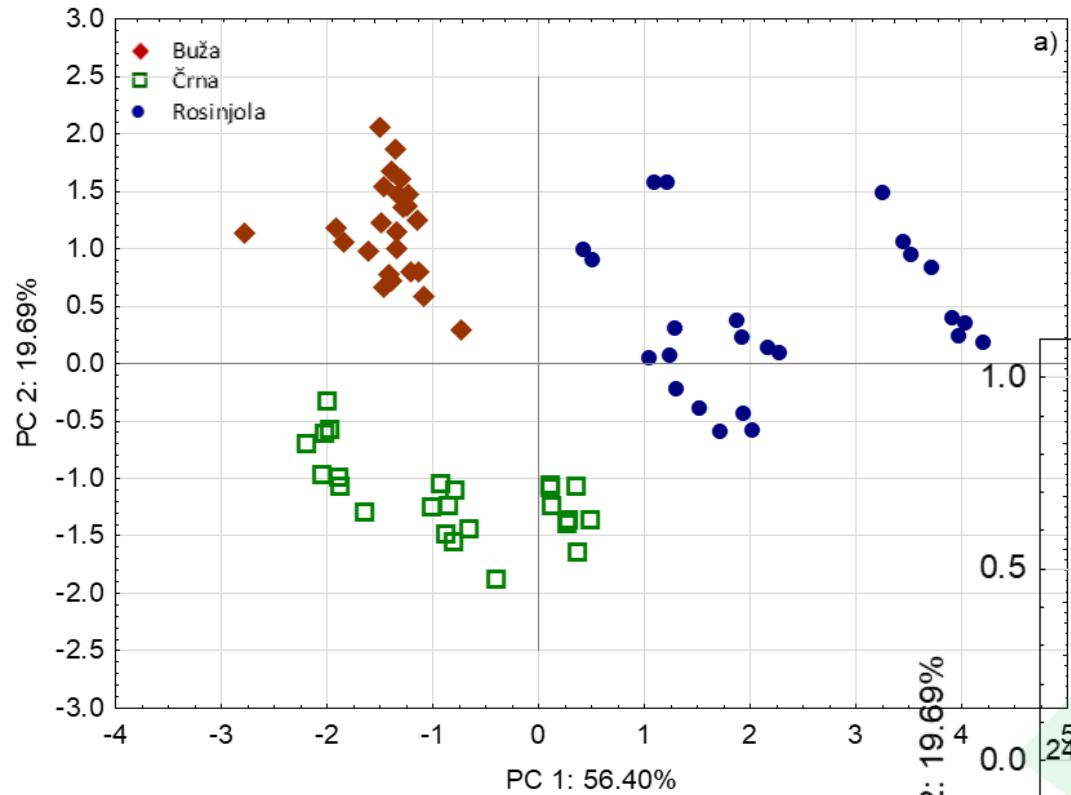


1. **% obtusifoliol**
 2. % gramisterola + cikloekalenola
 3. butirospermol
 4. % δ -amirin
 5. cikloartenol
 6. δ -amirin
 7. gramisterola + cikloekalenola
 8. obtusifoliol
→ 94 %
- ... 13.

LDA

- 94 % točna klasifikacija (18 svj.+ 54 sklad. = 72 uzorka ulja; 16 varijabli)

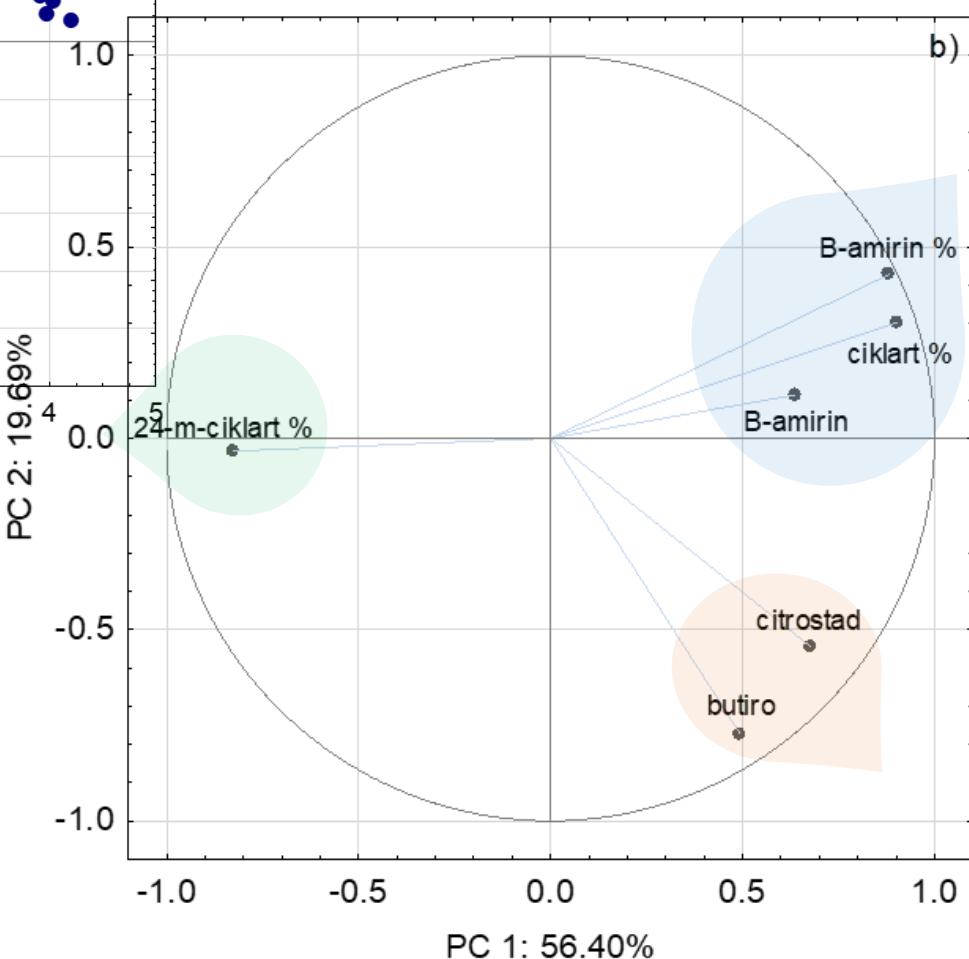
TRITERPENSKI A. | svježa i sklad. ulja | sorta



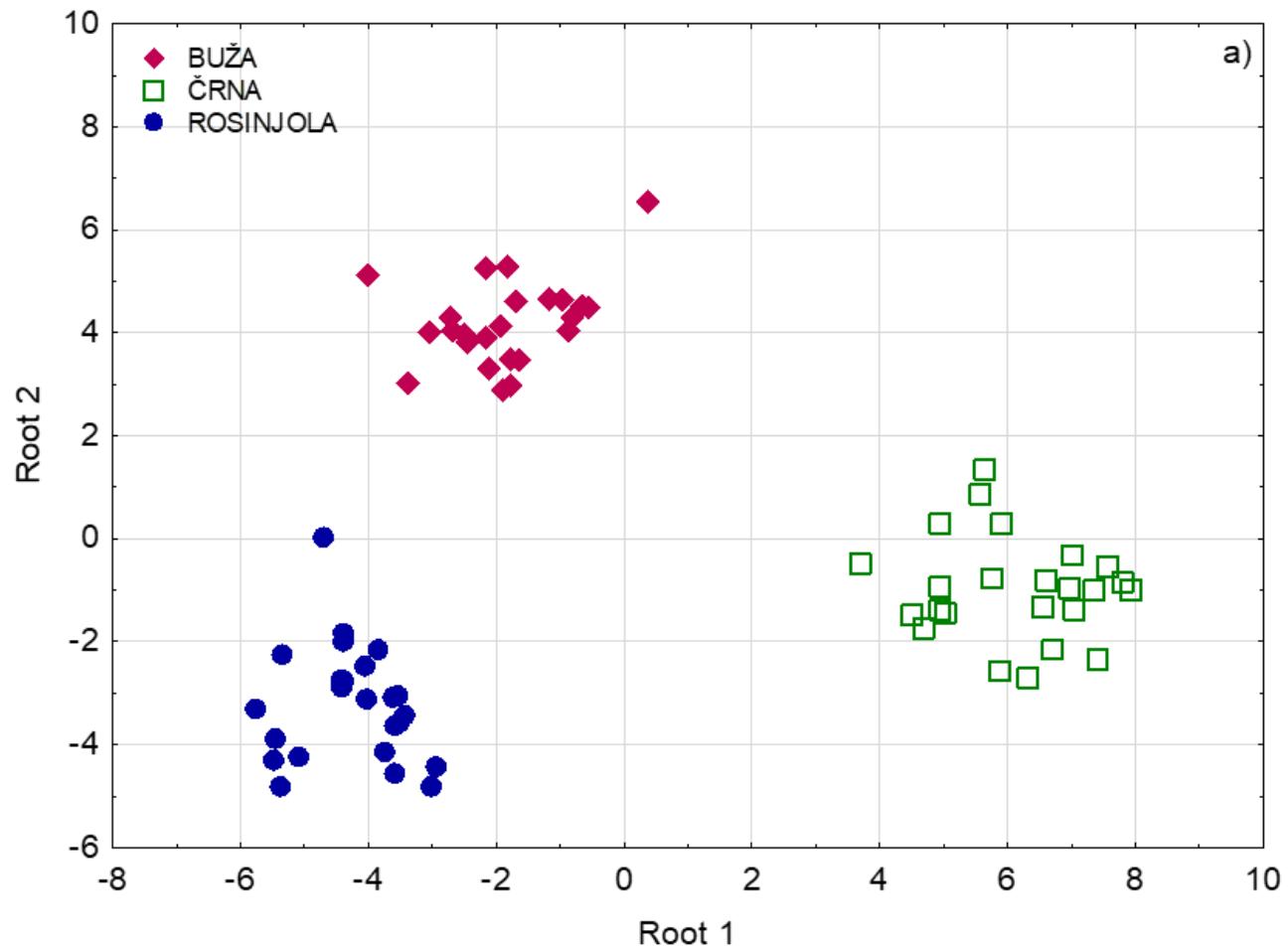
$$PC1 + PC2 = 76 \%$$

- ulja pojedinih sorti – gotovo iste varijable kao u svježim uljima

PCA



TRITERPENSKI A. | svježa i sklad. ulja | sorta

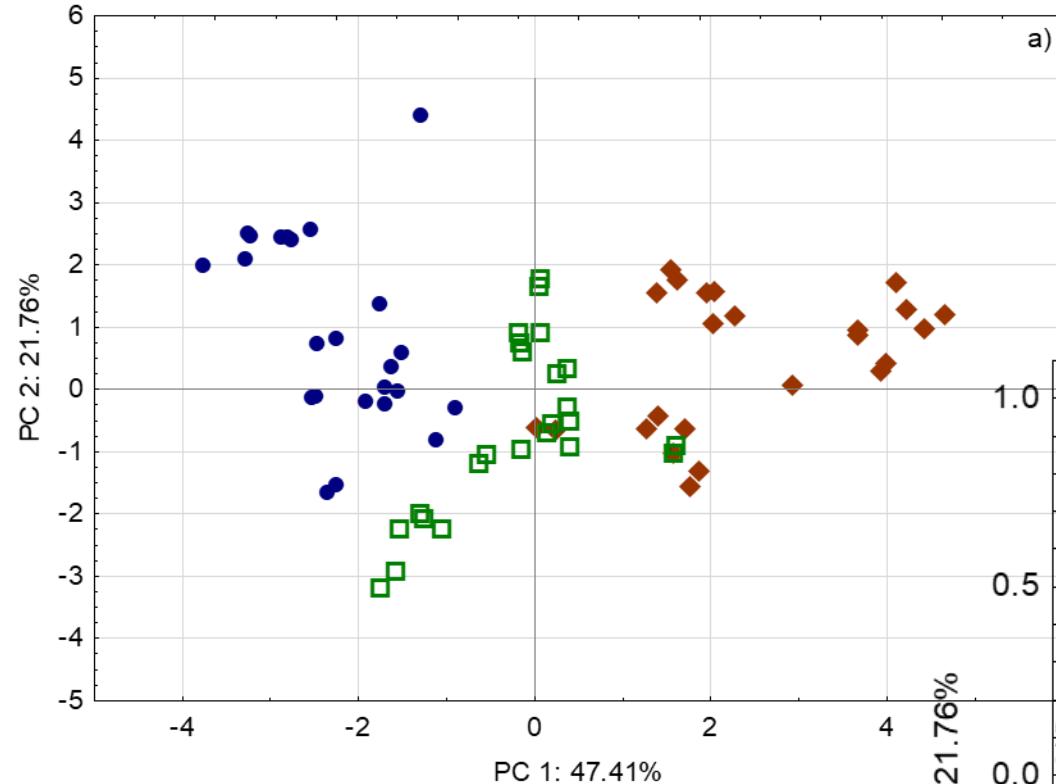


1. % β -amirin
→ 88% (100% R)
2. butirospermol
→ 99 % (100% Č)
3. cikloartenol
→ 100 %
4. δ -amirin
5. % gramisterol +
cikloeukalenol
6. % cikloartenol

LDA

- 100 % točna klasifikacija (18 svj.+ 54 sklad. = 72 uzorka ulja; 16 varijabli)

TRITERPENSKI A. | svježa i sklad. ulja | stupanj zrelosti

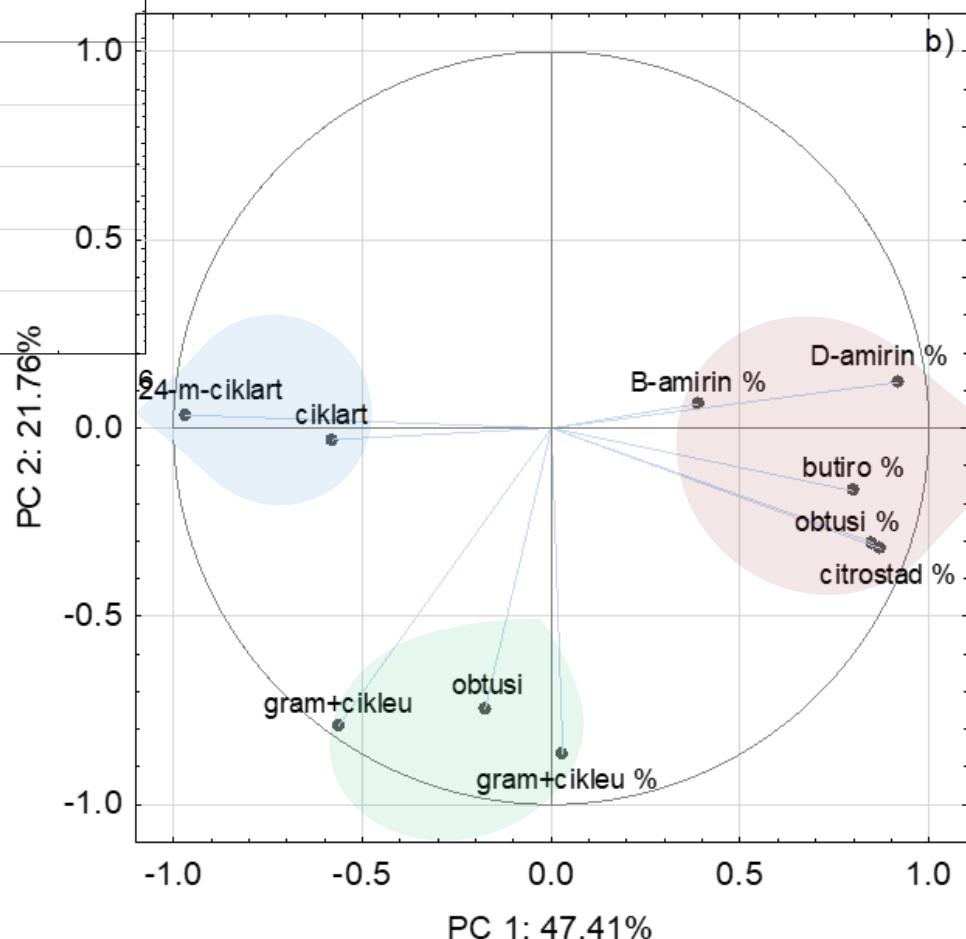


$$\text{PC1} + \text{PC2} = 69\%$$

VARIJABLE IZ SETA SVJ. ULJA (5/10):

→ c (24-m-ciklart); c (ciklart); % (δ - i β -amirin); % (obtusifoliol), % (citrostadienol)

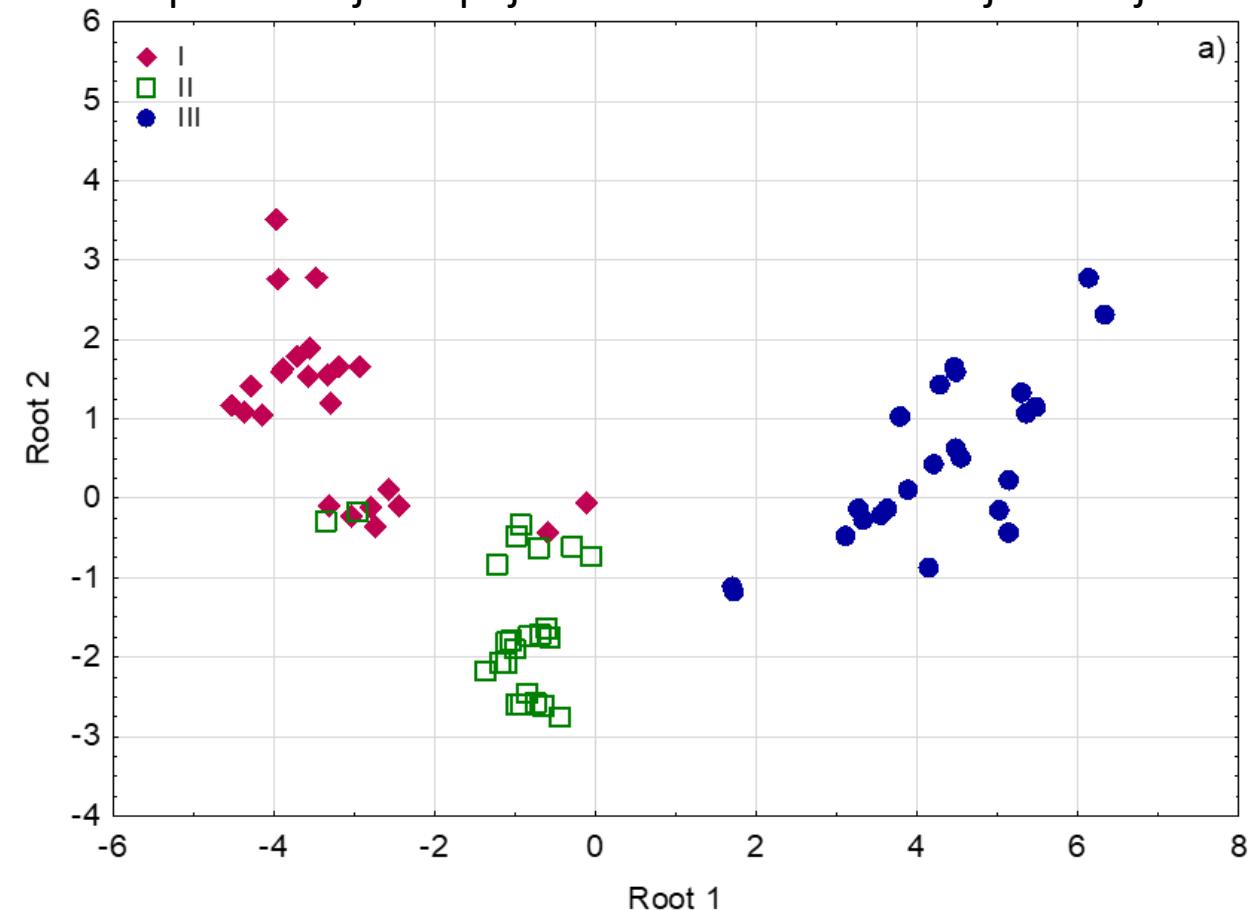
PCA



TRITERPENSKI A. | svježa i sklad. ulja | stupanj zrelosti



- Promjene nakon skladištenja – donekle utjecale na učinkovitost pokazatelja stupnja zrelosti utvrđenih u svježim uljima



1. 24-m-ciklart
2. % cikloartenol
3. β -amirin
4. % δ -amirin
5. % obtusifoliol
6. % citrostadienol
7. citrostadienol
8. cikloartenol

LDA

- 92 % točna klasifikacija (18 svj.+ 54 sklad. = 72 uzorka ulja; 16 varijabli)

ZAKLJUČCI

Zaključci - 1/6

Sorta i stupanj zrelosti

1. značajno utječu na koncentracije i relativne udjele pojedinačnih i ukupnih sterola te alifatskih i triterpenskih alkohola u maslinovim uljima hrvatskih sorti maslina, Buže, Črne i Rosinjole
2. značajna međuvisnost utjecaja ovih dvaju faktora
3. Multivariatne metode statističke analize podataka:
 - uspješno razlikovanje i klasifikacija za oba faktora
 - pouzdani pokazatelji sortnog podrijetla, odnosno stupnja zrelosti, unatoč utjecaju drugog faktora

Zaključci - 2/6

Sortne karakteristike (neovisno o stupnju zrelosti).

4. BUŽA

- maks. % (kolesterol, dokozanol, 24-metilen-kolesterol i ukupni 4,4-dimetil-steroli)
- min. c (kampesterol, klerosterol, β -sitosterol, Δ^5 -avenasterol, $\Delta^{5,24}$ -stigmastadienol, Δ^7 -stigmasterol, ukupni β -sitosterol, ukupnih steroli i obtusifoliol)
- min. % (pentakozanol i citrostadienol)
- vrlo niske do niske koncentracije ukupnih sterola (117,8 – 145,0 mg/100 g)

5. ČRNA

- maks. c (24-metilen-kolesterol, klerosterol, β -sitosterol, Δ^5 -avenasterol, $\Delta^{5,24}$ -stigmastadienol, ukupnog β -sitosterol i ukupni steroli)
- maks. % (β -sitosterol i pentakozanol)
- min. % (kampesterol i β -amirin)
- visoka do vrlo visoka koncentraciju ukupnih sterola (207,8 – 227,7 mg/100 g)

6. ROSINJOLA

- maks. c (β -amirin, cikloartenol, heptakozanol i ukupni alifatski alkoholi)
- maks. % (kampesterol, stigmasterol, β -amirin i cikloartenol)
- min. % (ukupnog β -sitosterol i 24-metilen-kolesterol)
- niska do srednja koncentracija ukupnih sterola (148,3 – 181,3 mg/100 g)
 - R II i R III: % (ukupni β -sitosterol) < 93 % (regulatorni minimum)
 - R II : % (Δ^7 -stigmasterol) > 0,5 % (regulatorni maksimum)

Zaključci - 3/6

Karakteristike stupnja zrelosti (neovisno o sorti):

7. RANIJI STUPANJ ZRELOSTI

- min. **c** (24-metilen-kolesterol, stigmasterol, Δ^5 -avenasterol, dokozanol, 24-metilencikloartenol, ukupnih 4,4-dimetil-sterol i ukupni triterpenski alkoholi)
- maks. **%** (δ -amirin, obtusifoliol, butirospermol, citrostadienol i ukupnih 4-monometil-steroli)
- min. **%** (24-metilen-kolesterol, stigmasterol, Δ^5 -avenasterol, dokozanol, 24-metilencikloartenol i ukupni 4,4-dimetil-steroli)

8. SREDNJI STUPANJ ZRELOSTI

- maks. **c** (β -sitosterol, ukupnog β -sitosterol i ukupnih sterol)

9. KASNIJI STUPANJ ZRELOSTI

- maks. **c** (eritrodiol, 24-metilencikloartenol, ukupnih 4,4-dimetil-steroli i ukupni triterpenski alkoholi)
- maks. **%** (eritrodiol, tetrakozanol, cikloartenol i ukupni 4,4-dimetil-steroli)
- **niži %** (β -sitosterol, pentakozanol, heksakozanol i oktakozanol) u odn. na st. zrelosti „II“
- min. **%** (δ -amirin, obtusifoliol, butirospermol, citrostadienol i ukupni 4-monometil-steroli)

Zaključci - 4/6

10. Analitički pokazatelji sorte

- c_S (β -sitosterol i Δ^5 -avenasterol)
- $\%_S$ (kampesterol)
- $\%_{TTA}$ (β -amirin)
- c_{AA} i $\%_{AA}$ (pentakozanol)

11. Analitički pokazatelji stupnja zrelosti

- c_S (24-metilen-kolesterol i eritrodiol)
- $\%_{TTD}$ (uvaol)
- sitostanol/uvaol
- $\%_{AA}$ (oktakozanol, trikozanol i dokozanol)
- $\%_{TTA}$ (obtusifoliol, δ -amirin i butirospermol)

Zaključci - 5/6

Vrijeme i temperatura skladištenja:

12. imaju utjecaj na c i % (S, AA, TTA), ali znatno slabije promjene u odnosu na sortu i/ili stupanj zrelosti
13. bez pravilnih promjena nakon skladištenja, ali utvrđene su tendencije:
 - ↓ c (β -sitosterola, $\Delta 5$ -avenasterola, uk. β -sitosterola i uk. sterola)
 - ↓ c, % ($\Delta^{5,24}$ -stigmastadienola)
 - ↗ c, % ($\Delta^{5,23}$ -stigmastadienola, Δ^7 -stigmastenola i obtusifoliola)
14. Pojedini S, AA, TTA - postojani pouzdani pokazatelji sortnog podrijetla ili stupnja zrelosti i nakon razdoblja skladištenja na različitim temperaturama

Zaključci - 6/6

Za dovošenje zaključaka sa širom primjenom, istraživanja u budućnosti:

- ostale hrvatske sorte → baze podataka
- više godina berbe, različiti klimatski uvjeti
- zemljopisna mikro lokacija, parametri uzgoja i proizvodnje

Navedeno bi omogućilo:

- očuvanje i valorizaciju bioraznolikosti autohtonog hrvatskog sortimenta maslina
- bolje upravljanje proizvodnjom vrhunskog sortnog maslinovog ulja
- priznavanje dodane vrijednosti proizvoda
- bolje gospodarenje sortama za koje sastav ne udovoljava zakonom propisanim granicama



Hvala na pažnji!

**Utjecaj sorte, stupnja zrelosti plodova masline i
temperature čuvanja djevičanskog maslinovog ulja
na sastav i koncentracije sterola te alifatskih i triterpenskih alkohola**

Poslijediplomski sveučilišni studij Prehrambena tehnologija i nutricionizam,
smjer Prehrambena tehnologija

Pristupnica: **Marina Lukić**, dipl. ing. preh. tehn.
Mentor: **prof. dr. sc. Tihomir Moslavac**

Osijek, 7. srpnja 2022.