

FTB 56 (4) 590-596.

FTB-5709

Zadržavanje bioaktivnih spojeva u hrvatskom domaćem češnjaku (*Allium sativum* L.) tijekom obrade u domaćinstvu

SAŽETAK

U uzorcima hrvatskog domaćeg češnjaka tijekom različitih načina obrade u domaćinstvu (sjeckanje, blanširanje i prženje) određen je sadržaj bioaktivnih spojeva te antioksidacijska aktivnost. Najzastupljeniji fenolni spojevi u svježem češnjaku izraženi po masi svježeg češnjaka bili su *p*-kumarinska (10,79 mg/100 g) i kafeinska kiselina (9,50 mg/100 g), dok su najzastupljeniji organosumporni spojevi bili metilsulfinilsulfanilmetan (9881,84 mg/100 g), smjesa izomera 3-metilsulfinilsulfanilprop-1-en i 3-metilsulfanilsulfanilprop-1-en (257,59 mg/100 g) te alicin (185,62 mg/100 g). Najveći sadržaj ukupnih fenola i antioksidacijska aktivnost određeni su u svježem, a zatim u sjeckanom, blanširanom i prženom češnjaku, dok se sadržaj organosumpornih spojeva povećavao nakon kraće termičke obrade češnjaka. Produljivanjem vremena obrade češnjaka utvrđeni su značajni gubitci ukupnih fenolnih kiselina (u rasponu od 19,47 do 37,93 %) tijekom prženja, a organosumpornih spojeva tijekom blanširanja (oko 25 %). Blanširanjem i prženjem značajno se smanjio sadržaj alicina, dok su metilsulfinilsulfanilmetani pokazali veću stabilnost.

Ključne riječi: hrvatski domaći češnjak, termička obrada, obrada u domaćinstvu, bioaktivni spojevi, antioksidativna aktivnost