

Otkrivanje dinamike oksidacije vina „Vranac“: uvidi iz ubrzanog hemijskog testiranja

Milan Mitić¹, Jelena Mitić^{1*}

1-Univerzitet u Nišu, Prirodno-matematički fakultet, Višegradska 33, P.O.Box 224, 18000 Niš, Republika Srbija

SAŽETAK

Da bi se stekao uvid u proces oksidacije vina, praćena je degradacija antocijana u crvenom vinu Vranac. Vino je ispitivano dvama različitim testovima ubrzanog starenja: hemijskim (sa vodonik-peroksidom) i temperaturnim. Ispitivana je kinetika razgradnje malvidin-3-*O*-glukozida i malvidin-3-*O*-acetilglukozida vodonik-peroksidom u vodenom rastvoru (na različitim temperaturama). Reakcija je katalizovana određenim količinama Cu (II) jona u tragovima, a praćena je HPLC-DAD metodom primenom metode početne brzine. Odrađena je validacija HPLC-DAD metode za određivanje malvidin-3-*O*-glukozida i njegovih derivata. Prikazani su kinetički parametri reakcija i predložene su jednačine brzine. Vrednosti energije aktivacije za razgradnju malvidin-3-glukozida i malvidin-3-acetilglukozida su 57,70 i 57,74 kJ/mol, respektivno. Termodinamičke funkcije aktivacije ΔG^* , ΔH^* i ΔS^* su takođe izračunate.

Ključne reči: crveno vino, oksidacija, HPLC-DAD, kinetički parametri, termodinamičke funkcije