

HTH P 2

Masnokiselinski profil organskog i konvencionalnog semena spelte

Aleksandar Ž. Kostić*, Jelena M. Golijan*, Radivoj Petronijević**, Danijel D. Milinčić*,
Mirjana B. Pešić*, Miroљjub B. Barać*, Slavoljub S. Lekić*

* *Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet, Nemanjina 6, 11080. Beograd, Srbija*

** *Institut za higijenu i tehnologiju mesa, Kačanskog 13, 11000 Beograd, Srbija*

Usled izuzetno povoljnih prehrambenih, medicinskih i agronomskih karakteristika, kao i povoljnog hemijskog sastava semena koje je u skladu sa najsavremenijim nutritionističkim zahtevima, proizvodnja spelte dobija sve veći značaj, naročito u organskoj proizvodnji hrane. Veoma važan nutritivni faktor namirnica predstavlja sadržaj masnih kiselina u njima, neophodnih za pravilno funkcionisanje ljudskog organizma. Cilj ovog rada bio je da GC-FID metodom ispita sadržaj masnih kiselina u organskom i konvencionalnom semenu spelte, poreklom iz 2015 i 2016. godine. Sadržaj masnih kiselina izražen je kao % sadržaj u odnosu na ukupne masne kiseline. Detektovano je deset masnih kiselina. Kod obe vrste semena, u najvećoj količini se nalaze linolna (C18:2n-6) i oleinska (C18:1n-9) kiselina. Najveći udeo polinezasićenih masnih kiselina sadrži seme konvencionalne spelte (59.46 %), dok se u organskom semenu iz 2016. godine nalazio najveći udeo zasićenih (18.33 %) i mononezasićenih masnih kiselina (26.71 %).

Fatty acids profile of organic and conventional spelt seeds

Aleksandar Ž. Kostić*, Jelena M. Golijan*, Radivoj Petronijević**, Danijel D. Milinčić*,
Mirjana B. Pešić*, Miroљjub B. Barać*, Slavoljub S. Lekić*

* *University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Nemanjina 6, 11080, Belgrade, Serbia*

** *Institute of Meat Hygiene and Technology, Kačanskog 13, 11000 Belgrade, Serbia*

Due to the extremely favorable nutritional, medical and agronomic characteristics, as well as the favorable chemical composition of seed which is in accordance with the current nutritional requirements, spelt production is gaining increasing importance, especially in organic food production. The fatty acids (FAs) content is a very important nutritional factor. Adequate FAs daily intake is necessary for the proper functioning of the human body. The aim of this paper was to examine fatty acids content in organic and conventional spelt seeds produced during 2015 and 2016 year. GC-FID method was used for FAs determination. FAs content is expressed as % of content in relation to the total fatty acids. Ten fatty acids were detected. Both types of seeds contained linoleic (C18:2n-6) and oleic acid (C18:1n-9) as predominant. Conventional spelt seed possessed higher content of polyunsaturated fatty acids (59.46 %) while organic seed from 2016 contained higher amount of saturated (18.33 %) and monounsaturated fatty acids (26.71 %).