

Arome koje nas okružuju



Datum i vrijeme:	Utorak, 25. travnja 2023., 09.00 – 18.00 sati
Vrsta aktivnosti:	Otvorena vrata laboratorija
Lokacija:	Odjel za biotehnologiju, Laboratorij O-279, 2. kat
Mentor i voditelj:	dipl. ing. agr/enol. Tomislav Pavlešić

Sažetak:

Osjet mirisa i okusa utječe na naš život više nego što to i sami mislimo. Preferencije, simpatije, ugodna atmosfera, društvo i okolina u direktnoj su vezi s onim što možemo namirisati. Kod uživanja u hrani osjet mirisa je od najvećeg značaja i važnosti. Mirisne informacije (arome), koje dolaze preko nosa, daju temeljnu informaciju i potvrdu da li nam se pojedina hrana sviđa ili ne. Naš će nos tijekom degustacije otkriti puno više o hrani nego bilo koji drugi receptor. Prema ISO definicijama (The International Organization for Standardization), miris je organoleptičko svojstvo koje se prepoznaje-determinira olfaktornim organima-njuškanjem i mirisanjem određenih lako hlapivih tvari. Senzacija mirisa je veoma važna i predstavlja kemijski osjećaj jer su receptori mirisa stimulirani kemijskim tvarima. Do sada je determinirano oko 1300 različitih sastojaka u grožđu, moštu i vinu od čega gotovo 1000 pripada u skupinu aroma. Svaki ljubitelj vina zna koliko je teško u pojedinim situacijama mirisne informacije pretočiti u riječi, odnosno, opisati riječima pojedini miris, aromu ili bouquet vina. U ovoj ćemo radionici pokazati koje sve arome-mirise i temeljne okuse možete pronaći u vinu, medu i drugim namirnicama.

Biografija:

Tomislav Pavlešić je diplomirao na Agronomskom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu, smjer voćarstvo-vinogradarstvo – vinarstvo, na kojem je i doktorand. Više od 20 godina je vodio neke od najvećih hrvatskih vinarija kao enolog i voditelj laboratorija i kontrole kvalitete. Od 2017. je suradnik na Odjelu za biotehnologiju gdje je voditelj Sveučilišnog enološkog laboratorija. Suradnik je na kolegiju Kemija aroma u hrani a ujedno drži nastavu na Medicinskom fakultetu, Fakultetu zdravstvenih studija i Ekonomskom fakultetu Sveučilišta u Rijeci. Područje istraživanja su arome i senzorika hrane (vino, pjenušci, med, jaki alkoholi, kava, pivo, ulja), polifenoli, autohtoni vinski kultivari i medovi te kultura vina.

