

УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
ДЕПАРТАМЕНТ ЗА ВОЋАРСТВО, ВИНОГРАДАРСТВО,
ХОРТИКУЛТУРУ И ПЕЈЗАЖНУ АРХИТЕКТУРУ

НАУЧНО ВОЋАРСКО ДРУШТВО СРБИЈЕ

16. КОНГРЕС ВОЋАРА И ВИНОГРАДАРА СРБИЈЕ СА
МЕЂУНАРОДНИМ УЧЕШЋЕМ

16th SERBIAN CONGRESS OF FRUIT AND GRAPEVINE PRODUCERS WITH
INTERNATIONAL PARTICIPATION

ЗБОРНИК АПСТРАКАТА

ABSTRACT BOOK

Врдник, Република Србија
28. фебруар – 03. март 2022. године

Издавач:
УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ

За издавача:
Проф. др Недељко Тица

Уредник:
Проф. др Зоран Кесеровић

Технички уредник:
Доц. др Горан Бараћ

Корице:
Дипл. инж. мастер Сара Ђорђевић

Штампа:
BIROGRAF COMP doo

Тираж:
350 примерака

ISBN 978-86-7520-548-7

ПРОГРАМСКИ ОДБОР

Проф. др Зоран Кесеровић, Пољопривредни факултет, Нови Сад
Проф. др Иван Куљанчић, Пољопривредни факултет, Нови Сад
Проф. др Драгослав Иванишевић, Пољопривредни факултет, Нови Сад
Проф. др Мирјана Љубојевић, Пољопривредни факултет, Нови Сад
Проф. др Сандра Бијелић, Пољопривредни факултет, Нови Сад
Проф. др Ненад Магазин, Пољопривредни факултет, Нови Сад
Доц. др Предраг Божовић, Пољопривредни факултет, Нови Сад
Проф. др Бисерка Милић, Пољопривредни факултет, Нови Сад
Др Горан Бараћ, Пољопривредни факултет, Нови Сад
Др Младен Калајџић, Пољопривредни факултет, Нови Сад
Др Александар Лепосавић, Институт за воћарство, Чачак
Др Жаклина Караклајић Стајић, Институт за воћарство, Чачак
Др Сања Радичевић, Институт за воћарство, Чачак
Др Тања Вујовић, Институт за воћарство, Чачак
Др Дарко Јевремовић, Институт за воћарство, Чачак
Др Бранко Поповић, Институт за воћарство, Чачак
Др Небојша Милошевић, Институт за воћарство, Чачак
Др Светлана А. Пауновић, Институт за воћарство, Чачак
Др Слађана Марић, Институт за воћарство, Чачак
Проф. др Јасминка Миливојевић, Пољопривредни факултет, Београд
Проф. др Драган Николић, Пољопривредни факултет, Београд
Проф. др Мирјам Вујадиновић Мандић, Пољопривредни факултет, Београд
Проф. др Драган Радивојевић, Пољопривредни факултет, Београд
Проф. др Зорица Ранковић Васић, Пољопривредни факултет, Београд
Доц. др Марко Малићанин, Пољопривредни факултет, Крушевац
Доц. др Александар Радовић, Пољопривредни факултет, Крушевац
Проф. др Томо Милошевић, Агрономски факултет, Чачак
Проф. др Млађан Гарић, Пољопривредни факултет, Лешак
Проф. др Братислав Ћирковић, Пољопривредни факултет, Лешак
Др Славица Чолић, Институт за примену науке у пољопривреди, Београд

ОРГАНИЗАЦИОНИ ОДБОР

Проф. др Драгослав Иванишевић, Пољопривредни факултет, Нови Сад

Проф. др Сандра Бијелић, Пољопривредни факултет, Нови Сад

Проф. др Ненад Магазин, Пољопривредни факултет, Нови Сад

Доц. др Предраг Божовић, Пољопривредни факултет, Нови Сад

Дипл. инж. Јовица Гошић, Пољопривредни факултет, Нови Сад

Др Јована Дулић, Пољопривредни факултет, Нови Сад

Др Младен Калајџић, Пољопривредни факултет, Нови Сад

Мс Јелена Калајџић, Пољопривредни факултет, Нови Сад

Др Маја Миловић, Пољопривредни факултет, Нови Сад

Мс Гордана Попара, Пољопривредни факултет, Нови Сад

Мс Тијана Наранџић, Пољопривредни факултет, Нови Сад

Др Маријана Пешаковић, Институт за воћарство ,Чачак

Др Ивана Глишић, Институт за воћарство ,Чачак

Др Светлана М. Пауновић, Институт за воћарство ,Чачак

Проф. Др Небојша Марковић, Пољопривредни факултет, Београд

Проф. Др Дејан Ђуровић, Пољопривредни факултет, Београд

Проф. Др Бобан Ђорђевић, Пољопривредни факултет, Београд

Организацију Конгреса помогли:

Министарство просвете, науке и технолошког развоја, Република Србија

Покрајински секретаријат за високо образовање и научноистраживачку делатност,

АП Војводина, Република Србија

КВАЛИТЕТ РАКИЈА ОД НОВИХ ГЕНОТИПОВА КОШТИЧАВОГ ВОЋА ДОБИЈЕНИХ КОРИШЋЕЊЕМ ДВА УОБИЧАЈЕНА ПОСТУПКА ПРАРАДЕ У СРБИЈИ

Поповић Бранко¹, Никићевић Нинослав², Тешевић Веле³, Урошевић Иван⁴,
Митровић Олга¹, Милетић Немања⁵, Корићанац Александра¹

¹ Институт за воћарство, Чачак, Србија

² Пољопривредни факултет, Београд, Србија

³ Хемијски факултет, Београд, Србија

⁴ Пољопривредни факултет, Бијељина, БиХ

⁵ Агрономски факултет, Чачак, Србија

E-mail: popovicb@ftn.kg.ac.rs

Новостворене генотипове воћа треба испитати у погледу погодности за различите начине коришћења, између осталог и за производњу воћних ракија. Како би се добиле воћне ракије које одговарају захтевима законске регулативе и задовољавају укус потрошача, неопходно је прилагодити начин прераде сваком генотипу. У раду су приказани резултати испитивања квалитета воћних ракија, добијених на два различита начина, од пет нових генотипова коштичавог воћа, који су створени у Институту за воћарство, Чачак – 3 генотипа шљиве (*милдора*, *нада*, *хибрид 22/17/87*) и 2 генотипа вишње (*шумадинка* и *софија*). У Србији се ракије од коштичавог воћа производе најчешће на два начина, који подразумевају различиту припрему плодова за алкохолну ферментацију – муљање плодова без одвајања коштица (традиционални поступак који користе првенствено мали произвођачи) и пасирање плодова уз истовремено одвајање коштица (поступак који је уобичајен у боље опремљеним дестилеријама). Воћни кљукови свих пет испитиваних генотипова, који су припремљени на ова два начина, су спонтано ферментисали и дестилисани су одмах по завршеној алкохолној ферментацији. Коришћена је двострука дестилација у аламбику традиционалне конструкције. Све произведене ракије задовољавале су захтеве законске регулативе, а по сензорном квалитету су класификоване у групу квалитетних ракија. Различити начини прераде плодова истог генотипа условили су појаву разлика у садржају појединих компонената ракија, као и појаву финих разлика у сензорним карактеристикама. У поређењу са ракијама добијеним традиционалним поступком, воћне ракије од испасираног кљука без коштица садржале су више метанола, ацеталдехида, 1-пропанола и 1-хексанола, а мање концентрације етилацетата и бензалдехида. Прерада плодова са коштицама (традиционални поступак) дала је нешто бољи сензорни квалитет ракија од сорте шљиве *нада* и сората вишње *шумадинка* и *софија*, док је код осталих испитиваних генотипова шљиве утврђено супротно.

Кључне речи: шљива, вишња, дестилати, хемијски састав, сензорне карактеристике

QUALITY OF FRUIT SPIRITS FROM NEW STONE FRUIT GENOTYPES OBTAINED USING TWO COMMON PROCESSING PROCEDURES IN SERBIA

Popović Branko¹, Nikićević Ninoslav², Tešević Vele³, Urošević Ivan⁴, Mitrović Olga¹, Miletić Nemanja⁵, Korićanac Aleksandra¹

¹Fruit Research Institute, Čačak,

²Faculty of Agriculture, Belgrade

³Faculty of Chemistry, Belgrade

⁴Faculty of Agriculture, Bijeljina,

⁵Faculty of Agronomy, Čačak

E-mail: popovicb@ftn.kg.ac.rs

Newly created fruit genotypes should be examined for suitability for different uses, including fruit spirit production. In order to obtain fruit spirits that meet the requirements of legislation and satisfy consumers' taste, the method of processing should be adapted to each genotype. This paper presents the results of analysis of quality parameters of stone fruit spirits, from five new genotypes created at the Fruit Research Institute, Čačak – three plum genotypes ('Mildora', 'Nada', 'Hybrid 22/17/87') and two sour cherry genotypes ('Šumadinka' and 'Sofija'), obtained in two different ways. In Serbia, stone fruit spirits are usually produced in two ways, which include different ways of preparing fruits for alcoholic fermentation - fruit crushing without removing the stones (traditional process used by small producers) and fruit pulping with simultaneous separation of stones (process used in better equipped distilleries). Fruit mashes of all five examined genotypes, prepared in these two ways, were spontaneously fermented and distilled immediately after the completion of alcoholic fermentation. Double distillation in alambic of traditional construction was used. All produced fruit spirits met the requirements of legislation and, according to sensory quality, were classified in the group of quality fruit spirits. Different ways of processing fruits of the same genotype caused the differences in the content of individual components of spirits, as well as the fine differences in sensory characteristics. Compared to fruit spirits obtained by the traditional method, fruit spirits made from pulped fruit mashes without stones contained more methanol, acetaldehyde, 1-propanol and 1-hexanol, and less ethyl acetate and benzaldehyde. If the stones were not removed during processing (traditional process), a slightly better sensory qualities were obtained in fruit spirits of 'Nada' plum cultivar and 'Šumadinka' and 'Sofija' sour cherry cultivars, while the opposite was found in fruit spirits from other examined plum genotypes ('Mildora' and 'Hybrid 22/17/87').

Key words: plum, sour cherry, distillates, chemical composition, sensory characteristics