



TFTAK | CENTER OF FOOD
AND FERMENTATION
TECHNOLOGIES

MEE AROOM

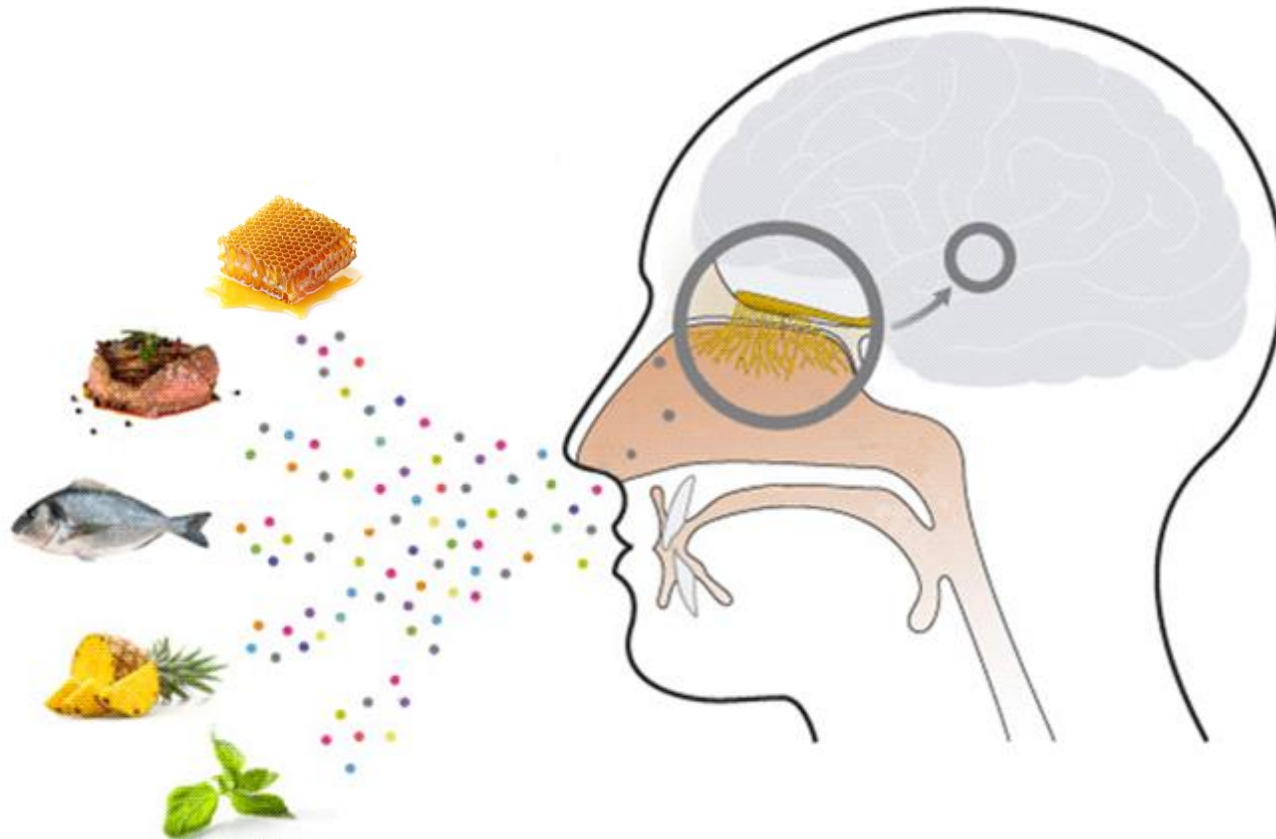
SIRLI ROSENVALD

Sensoorika ja aroomianalüüsi projektijuht

TFTAK



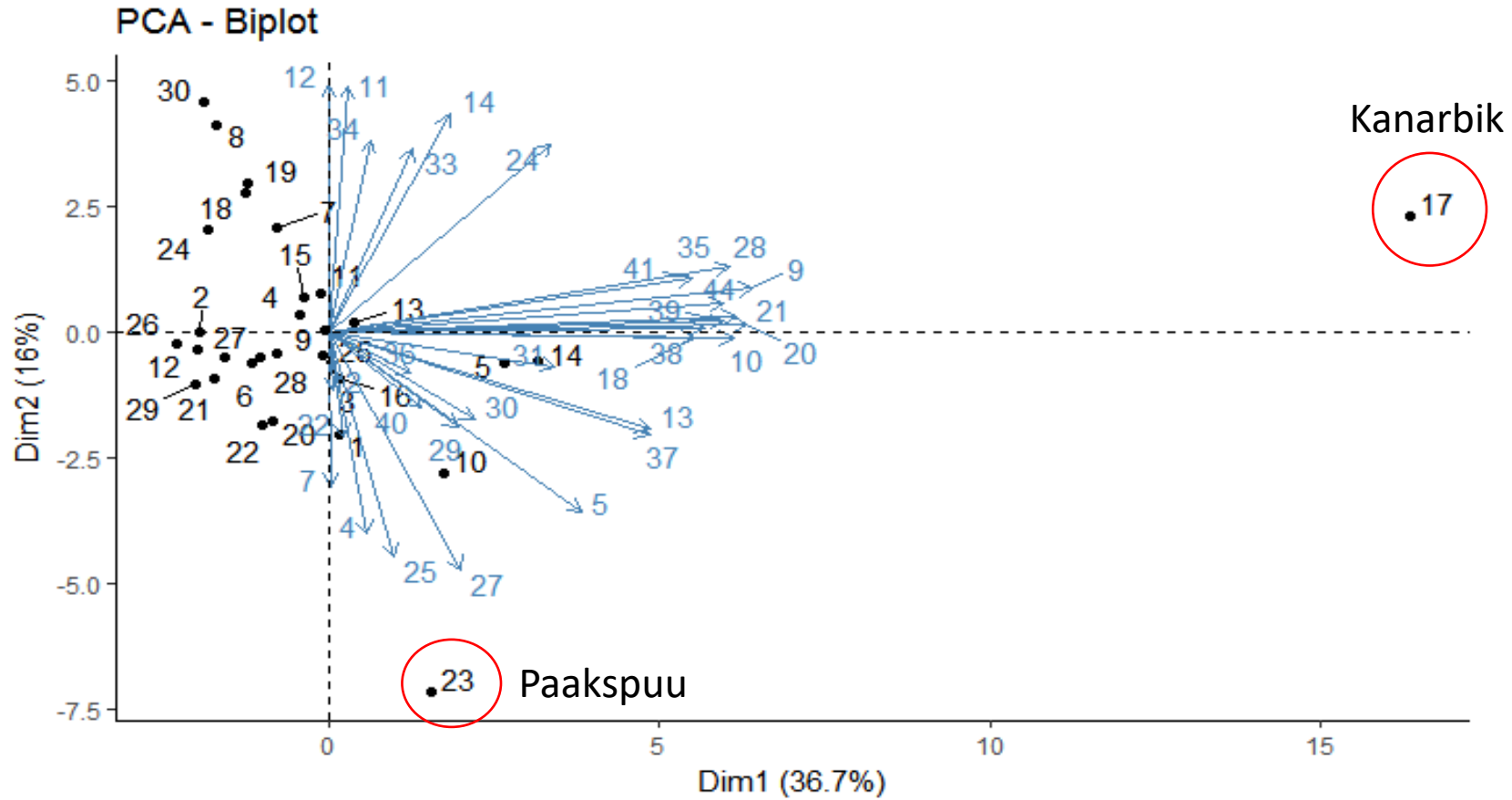
Aroomimolekulid



Terpeenid (eeterlikud õlid)

- Eeterlikud õlid
- Lenduvad aroomi omavad ühendid
- Väikesed kogused ($\mu\text{g}/\text{kg}$)
- Olulised mee lõhna ja maitse kujunemisel
- Antioksidatiivsete ja antimikroobsete omadustega
- Sisaldus sõltub geograafilisest päritolust, ilmastik, küpsus.

Terpeenid



β -damastseenoon (1)

- Õun, mesi, roos
- Väga madala lõhna lävega
- Kõige kõrgem kanarbiku mees



Γ-terpineen (4)

- Tärpentiin, tsitrus
- Kõige kõrgem kanarbikumees



Linalool (5)

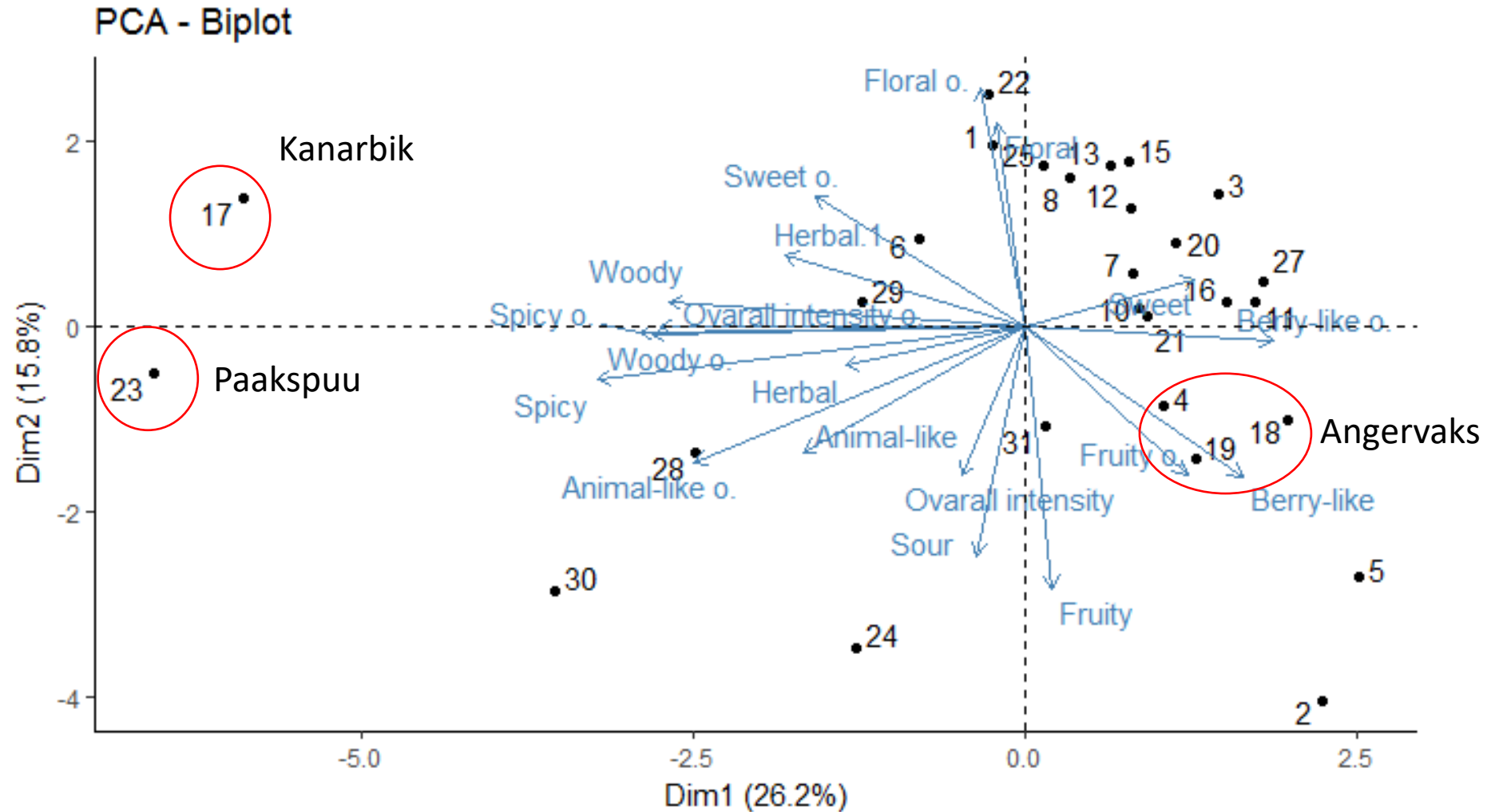
- Lilleline, lavendel
- Eriti oluline tsitruse mees
- Angervaks (linalooloksiidid)



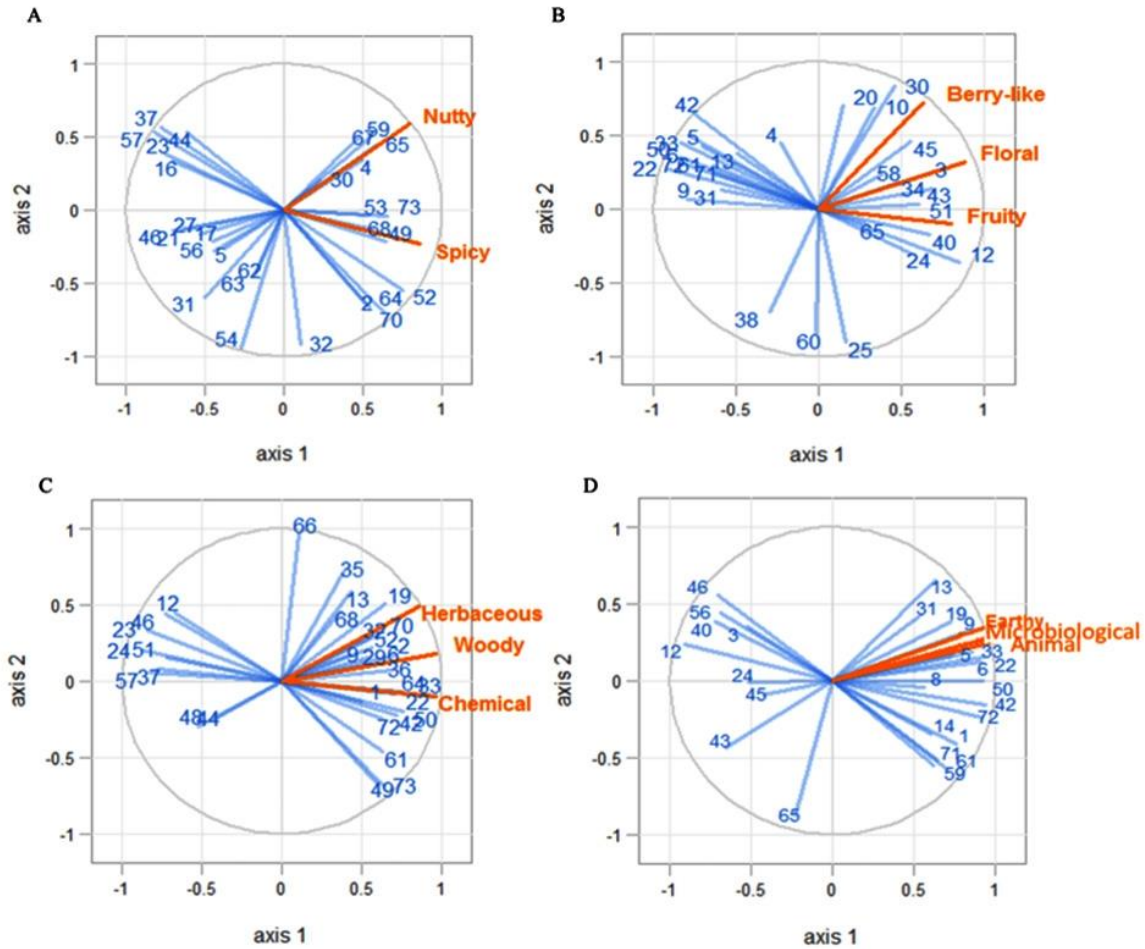
Fenüülatseetaldehüüd

- Mesi, kärg
- Oluline aroomi komponent erinevates meedes
- Kanarbik, raps, vaarikas, paakspuu





Soome meede analüüs



 **TÄNAN!**

