

Walory smakowo-zapachowe niementolowych odmian mięty (*Mentha Sp.*)

Taste and smell qualities of non-menthol mint varieties (*Mentha Sp.*)

*,**Anna Kiełtyka-Dadasiewicz, *Aleksandra Kubat-Sikorska

*Ogród Roślin i Surowców Kosmetycznych, Centrum Innowacji Badań i Nauki, ul. Tarasowa 4/96, 20-819 Lublin, e-mail: ogrod@centrumibin.pl; Katedra Technologii Produkcji Roślinnej i Towaroznawstwa, **Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie, ul. Akademicka 15, 20-950 Lublin, e-mail: akieltyka@poczta.onet.pl;

Słowa kluczowe: mięta, karwon, linalol, mentol, deskryptor, profil sensoryczny
Keywords: mint, carvon, linalool, menthol, descriptors, sensoric profile

Streszczenie

W pracy przedstawiono wyniki oceny sensorycznej oraz hedonistycznej w zakresie smaku i zapachu dla naparów ze świeżych liści mięty. Analizie poddano 7 gatunków i odmian mięty należących do trzech chemotypów (karwonowy, linalolowy i mentolowy), uprawianych w gruncie. W badaniu intensywności smaku i zapachu najwyższą punktację uzyskały: mięta pieprzowa *M. × piperita* L. (chemotyp mentolowy) oraz mięta marokańska *M. spicata* L. 'Moroccan', (chemotyp karwonowy). Najmniej intensywny był zapach i smak dwóch mięty karwonowych: kędzierzawej (*M. crispata* L.) i okrągłolistnej (*M. rotundifolia* Huds.). Uzyskane profile sensoryczne obrazują duże zróżnicowanie badanych mięty pod względem smaku i zapachu. Wykazano podobieństwo pod względem deskryptorów smaku w obrębie poszczególnych chemotypów mięty. W ocenie hedonistycznej największą akceptację uzyskała mięta marokańska, najmniejszą mięta imbirowa (chemotyp linalolowy).

Summary

In the paper there are results of sensory and hedonistic evaluation in terms of taste and smell for water infusions of fresh leaves of mints. We analyzed 7 species and varieties of mints, grown in the soil, belonging to three chemotypes (carvon, linalool and menthol). The highest intensity of taste and smell obtained: peppermint *M. × piperita* L. (menthol chemotype) and *M. spicata* L. 'Moroccan' (carvon chemotype). The least intense was the smell and taste of two carvon mints: curly (*M. crispata* L.) and *M. rotundifolia* Huds. The resulting sensory profiles illustrate the wide variation of mints for taste and smell. Similarity in terms of taste descriptors within individual chemotypes mints has been demonstrated. Most hedonistic acceptance was obtained for Moroccan mint, and the smallest for ginger mint (linalool chemotype).