**SENZORNA SVOJSTVA I PRIHVATLJIVOST RAZLIČITIH VRSTA MEDA SA PODRUČJA UNSKO-SANSKOG KANTONA**

**Melisa Oraščanin1\*, Edina Šertović1, Vildana Alibabić1, Mejra Bektašević1**

*1Univerzitet u Bihaću, Biotehnički fakultet, Luke Marjanovića bb, 77000 Bihać, Bosna i Hercegovina*

[*\*melissa.bajramovic@gmail.com*](mailto:*melissa.bajramovic@gmail.com)

**Sažetak**

Senzorna analiza kao neizostavan parametar u procjeni kvalitete meda se primjenjuje svakodnevno i može se posmatrati kao jedinstvena metoda za prikupljanje informacija u definiranju ukupnih svojstava meda. Najvažnija senzorna svojstva meda su boja, okus i miris, a najviše ovise o biljnom porijeklu meda te uslovima prerade i čuvanja.

Cilj ovog rada bio je utvrditi i uporediti senzorna svojstva i prihvatljivost kestenovog, bagremovog i livadskog meda od strane senzornih ispitivača (potrošača) te ih uporediti s ocjenama istih uzoraka od strane obučenih eksperata. Uzorci meda s područja Unsko-sanskog kantona su izuzeti iz uzoraka ocijenjenih od strane obučenih eksperata u okviru „2. Međunarodnog ocjenjivanja meda”, Cazin, 2019.

Senzorno ocjenjivanje od strane senzornih ispitivača (potrošača) provedeno je u laboratoriju Biotehničkog fakulteta u Bihaću, od strane 17 senzornih ispitivača (potrošača). Ocijenjeni su izgled meda, boja, aroma, miris, bistrina i čistoća. Pored senzorne analize meda provedena je i ocjena boje meda kolorimetrijskom metodom (Colorimeter LCC-A11).

Nakon upoređivanja dobivenih rezultata i rezultata obučenih eksperata, može se izvesti zaključak da su potrošači (senzorni ispitivači) lošije ocijenili analizirane uzorke, u odnosu na obučene eksperte. Na njihovu ukupnu lošiju ocjenu najvjerovatnije je utjecao nedostatak znanja o senzornim karakteristikama i ocjenjivanju pojedinih parametara meda. Dobiveni rezultati mogu poslužiti u procjeni odstupanja subjektivnog doživljaja potrošača u odnosu na realnu procjenu senzorne kvalitete meda od strane obučenih senzornih analitičara.

**Ključne riječi:** kestenov med, bagremov med, livadski med, senzorna analiza, prihvatljivost

**SENSORY PROPERTIES AND ACCEPTABILITY OF DIFFERENT HONEY TYPES HARVESTED IN UNA-SANA COUNTY**

**Melisa Oraščanin1\*, Edina Šertović1, Vildana Alibabić1, Mejra Bektašević1**

*1University of Bihać, Biotechnical Faculty, Luke Marjanovića bb, 77000 Bihać, Bosnia and Herzegovina*

[*\*melissa.bajramovic@gmail.com*](mailto:*melissa.bajramovic@gmail.com)

Sensory analysis is inevidable parameter in assesment of honey quality, used daily, and may be consiedred as a unique tool in defining overall properties of honey. The most important properties of honey are colour, taste and odor, all depending on the botanical origin of honey, harvesting and storage conditions.

The aim of this research was to determine sensory properties and acceptability of chestnut, acaccia and meadow honey by consumers and compare their assesment with the ones of trained panel. Honey samples, collected in Una-Sana County, were taken from samples evaluated by trained panel at The 2nd International Honey Evaluation, Cazin, 2019.

Consumer testing was done at the laboratory of Biotechnical Faculty Bihać, with 17 candidates. Overal appeareance, colour, aroma, odor, clarity and purity of honey were evaluated. Additionally, colour of honey was determined by colorimetric method (Colorimeter LCC-A11).

It may be concluded that consumers evalauated honey proeprties with lower grades than trained panel. Overall score was probably influenced by consumers’ ack of knowledge on sensory characteristics and grading specific parameters of quality. The results obtained ar a good basis for evaluation of discrepancy between consumer accteptance and real seansory quality of honey determined by trained sensory panel.

**Keywords:** chestnut honey, acaccia honey, meadow honey, sensory analysis, acceptability