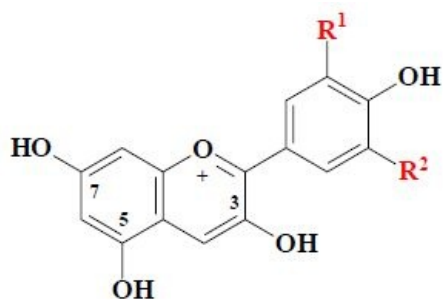


Anthokyny

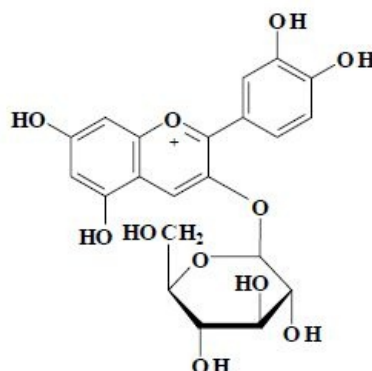
▪ Základní struktura



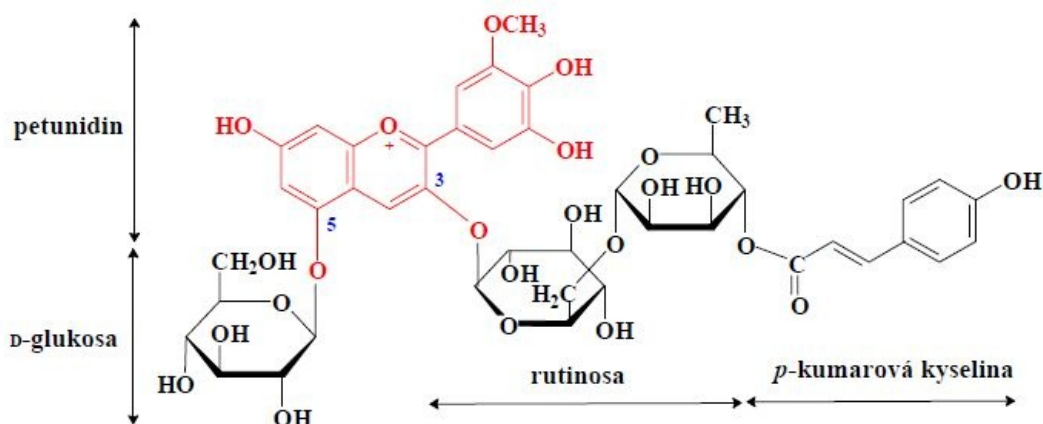
- Pelargonidin Pg... $R^1 = H$, $R^2 = H$ fialově-červená
- Kyanidin Cy... $R^1 = H$, $R^2 = OH$ fialová
- Delfinidin Dp... $R^1 = OH$, $R^2 = OH$ modro-fialová
- Peonidin Pn... $R^1 = H$, $R^2 = OCH_3$ fialová
- Petunidin Pt... $R^1 = OH$, $R^2 = OCH_3$ tmavě červená
- Malvidin Mv... $R^1 = OCH_3$, $R^2 = OCH_3$ modro-fialová
- **Sacharidy:** Glu, Gal, Xyl, Ara, Rha, vždy C-3, často C-3 a C-5, zřídka C-7
- **Kyseliny:** p-kumarová, kávová, ferulová

Příklady:

- Kyanidin-3-O- β -D-glukosid (obecně rozšířen)



- (E)-petunidin-3-O-[6-O-(4-O-p-kumaroyl- α -L-rhamnopyranosyl)- β -D-glukopyranosid]-5-O- β -D-glukopyranosid

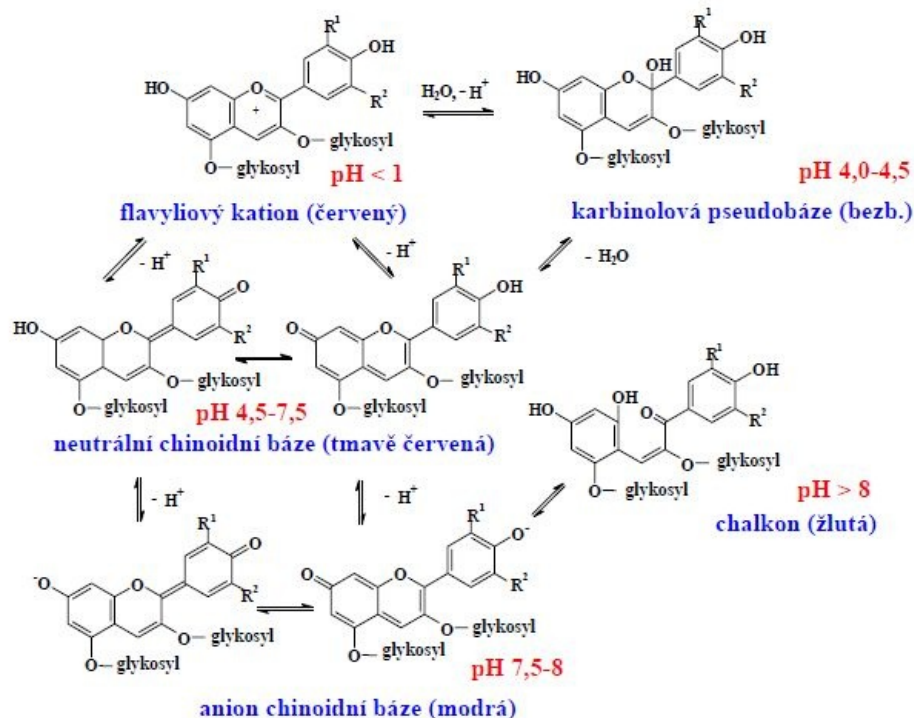


- Triviálně: petanin (červené odrůdy brambor)

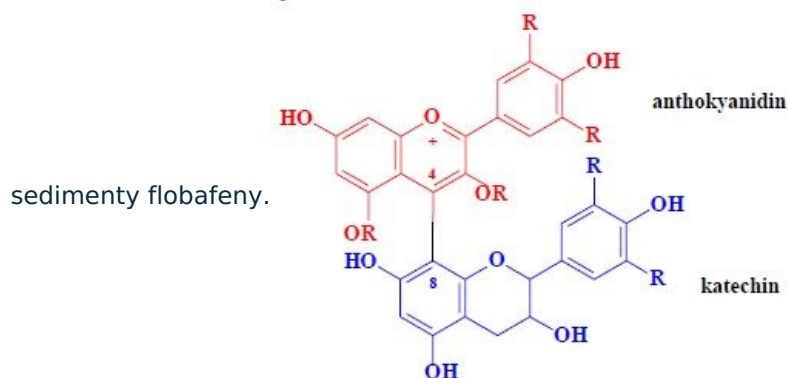
Anthokyny ovoce a zeleniny

- Závislost zbarvení na různých faktorech:
 - pH prostředí;
 - kopigmentace, popř. transformace na jiná barviva;
 - oxid siřičitý;
 - peroxid vodíku.

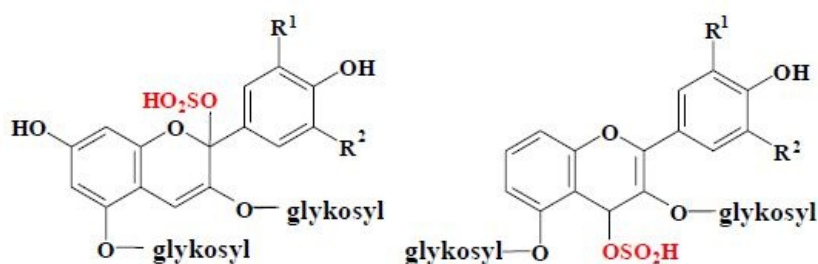
pH prostředí



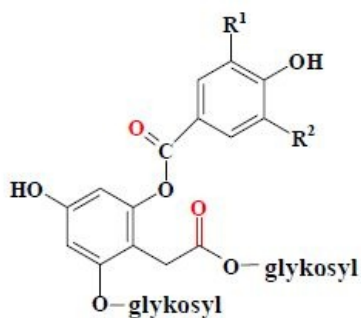
- Kopigmentace
 - Interakce s prokyanidiny (např. katechiny, tzv. kopigmenty) → barevný komplex.
- Transformace na jiná barviva, barevný komplex → dimer (oligomer), nerozpustné kondenzační produkty,



- Oxid siřičitý → bezbarvé sulfonové kyseliny.



- Peroxid vodíku → bezbarvé produkty.



Odkazy

Vnitřní odkazy

- Látky barevné (1. LF UK, NT)

Zdroj

- DAVÍDEK, Jiří. *11. SLOUČENINY OVLIVŇUJÍCÍ BARVU POTRAVIN* [online]. [cit. 2012-03-13]. <<https://el.lf1.cuni.cz/p21372106/>>.