

Hořké látky (1. LF UK, NT)

Primární látky

- charakteristické složky rostlin

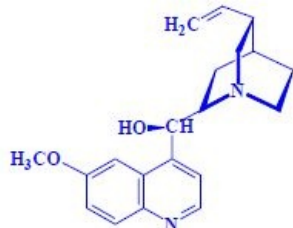
Sekundární látky

- vzniklé při zpracování a skladování (produkty reakcí, metabolity mikroorganismů)

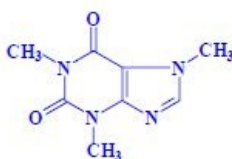
Prahové koncentrace

- aditivní látky
 - alkaloidy
 - chinin (pravé alkaloidy, chinolinové alkaloidy), tonika
 - kofein (protoalkaloidy, purinové alkaloidy) – káva, čaj, kakao, maté, guarana, kolové nápoje

- chinin



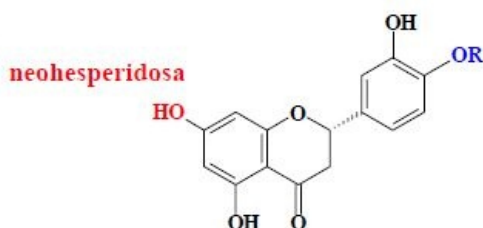
, kofein



Ovoce

- **grapefruity** (hořké pomeranče bigardie)
 - flavonoidy (flavanony)

- neohesperidosa

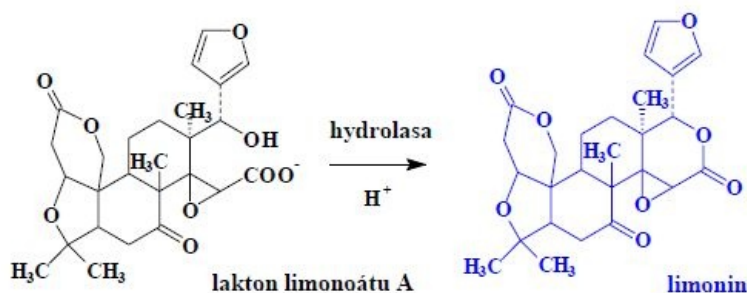


- naringin = naringenin (R = H) + neohesperidosa, α -L-Rha-(1 \rightarrow 2)- β -D-Glc
- neohesperidin = hesperetin (R = CH₃) + neohesperidosa

- **pomeranče**

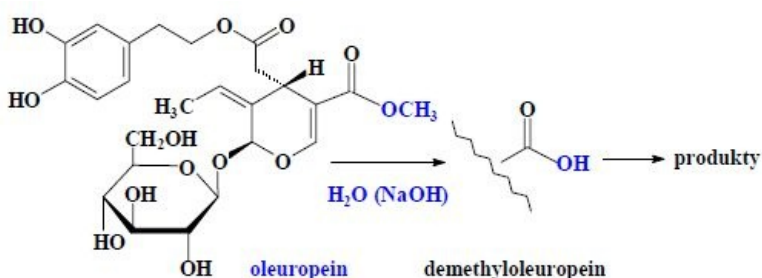
- terpeny (limonoidy)

- výroba pomerančových šťáv



- olivy

- fenoly



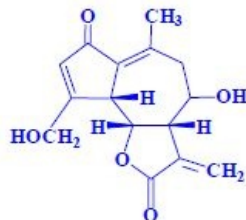
Zelenina

- salát, endivie, čekanka (laktucin)

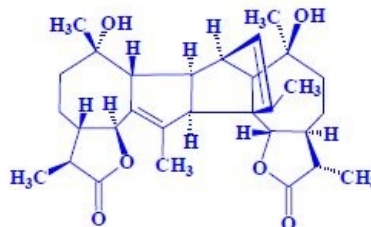
Koření a další rostlinné materiály

- **pelyněk** (absinthin)

- laktucin



, absinthin

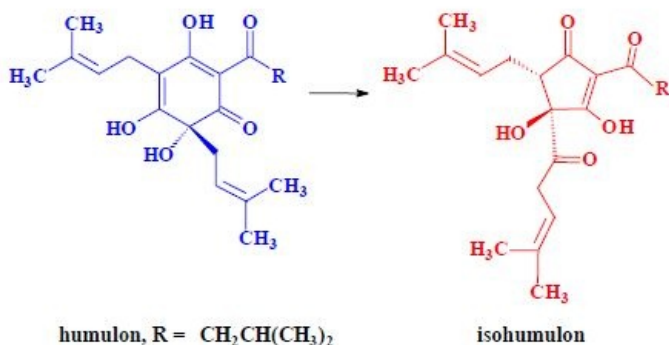


▪ chmel

- deriváty floriglucinu (1,3,5-benzotriolu)
- hořké kyseliny (18 % sušiny)
- obsah
 - α -hořké kyseliny (homology humulonů)
 - β -hořké kyseliny (homology lupulonů)

Pivo

- isohořké kyseliny
 - iso- α -hořké kyseliny (isohumulony)
 - iso- β -hořké kyseliny (isolupulony)



Odkazy

Vnitřní odkazy

- Látky vonné (1. LF, NT)
- Látky chuťové (1. LF, NT)
- Organoleptické vlastnosti

Externí odkazy

- Látky vonné a chuťové (VŠCHT) (<https://web.vscht.cz/koplika/L%20a%20tky%20vonn%20a%20chu%20a%20ov%20a%209.pdf>)

Zdroj

- DAVÍDEK, Jiří. 10. SLOUČENINY OVLIVŇUJÍCÍ CHUŤ POTRAVIN [online]. [cit. 2012-03-13]. <<https://el.lf1.cuni.cz/p97399708/>>.