

# Kyselé látky (1. LF UK, NT)

## Nedisociované karboxylové kyseliny

- alifatické monokarboxylové těkavé vůně, chuť,
- alifatické dikarboxylové netěkavé chuť,
- alifatické hydroxykyseliny netěkavé chuť,
- alicyklické netěkavé chuť,
- aromatické některé těkavé vůně, chuť.

## Minerální kyseliny, ionty $H_3O^+$ (pH)

- kvalita chuti, další atributy (ovocná).

## Klasifikace potravin

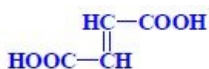
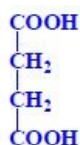
- velmi kyselé pH < 4,0... ovoce,
- málo kyselé pH 4,06,5... zelenina (ovoce), cereálie,
- nekyselé pH > 6,5... maso, mléko, vejce.
- ovoce – citronová, jablečná, vinná, chinová, askorbová,
- zelenina – citronová, jablečná, šťavelová,
- maso – mléčná,
- mléčné (zeleninové) fermentované výrobky – mléčná.
- jablka nezralá – chinová,
- jablka zralá, dužnina – jablečná,
- jablka zralá, slupka – citrablečná.

## Alifatické monokarboxylové kyseliny

- mravenčí – vedlejší produkt kvašení, štěpení sacharidů – konzervační prostředek,
- octová – octové kvašení (Acetobacter), ocet kvasný – konzervační prostředek,
- propionová – propionové kvašení (Propionibacterium) – konzervační prostředek.

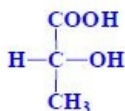
## Alifatické dikarboxylové kyseliny

- šťavelová – metabolismus antinutriční látka,
- jantarová – metabolismus,
- fumarová, (E)-but-2-enová – metabolismus (Ornitinový cyklus).

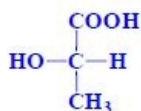


## Alifatické hydroxykyseliny

- mléčná – mléčně kysané výrobky (Lactobacillus aj.), maso



D-(-)-mléčná  
(R)-2-hydroxypropanová



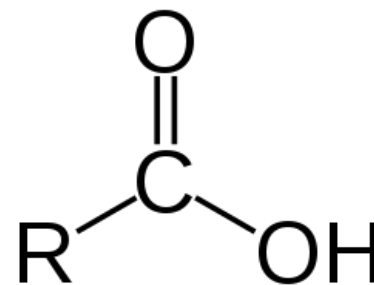
L-(+)-mléčná  
(S)-2-hydroxypropanová

## Mléčně kysané mléčné výrobky 0,5-1,0 %

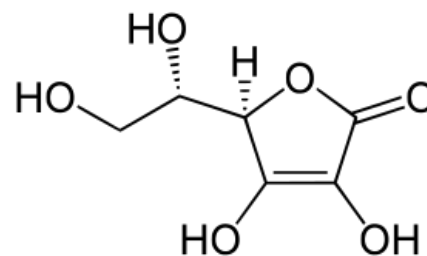
- kysané zelí 1,5–2,5 %
- kysané olivy 0,8–1,2 %
- maso 0,2–0,8 %

## L-jablečná

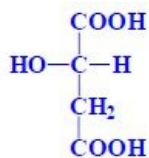
- ovoce, zelenina, aditivum (acidulant),



Obecný vzorec karboxylových kyselin

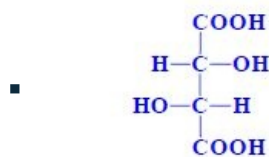


Vzorec kyseliny L-Askorbové (Vitamín C)

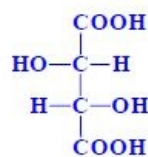


## Vinná

- ovoce, zelenina, aditivum (acidulant)



L-vinná, (2*R*,3*R*)-vinná, L-threarová

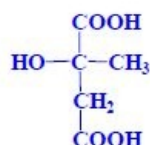
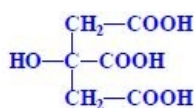


D-vinná

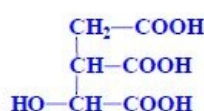
- hroznová kyselina (racemická směs, K-H sůl = vinný kámen),
- mesovinná (erythrarová)

## Citronová

- ovoce, zelenina, aditivum (acidulant)

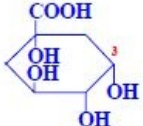


L-citrajablečná

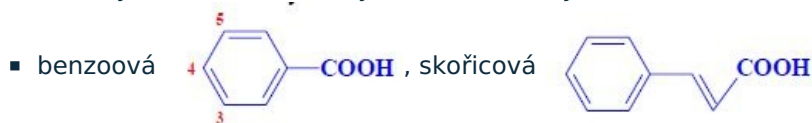


L-isocitronová

## Alicyklické kyseliny

- L-chinová  - ovoce, zelenina (volná, depsidy)

- aromatické kyseliny
  - ovoce, zelenina, cereálie (volné, estery, glykosidy)
- inhibice klíčení semen, mikrobicidní vlastnosti
- senzorické vlastnosti (fenoly, reakce enzymového hnědnutí)
- benzoová kyselina, skořicová kyselina a deriváty



- 4-OH (p-hydroxybenzoová) p-kumarová
- 3,4-diOH (protokatechuová) kávová
- 4-OH, 3-MeO (vanillová) ferulová
- 4-OH, 3,5-diMeO (syringová) sinapová
- 3,4,5-triOH (gallová)
- benzoová, p-hydroxybenzoová – konzervační prostředky
- kávová – substrát oxidoreduktas
- vanillová – složka alkaloidů
- gallová – složka tříslovin
- jablka, brambory, káva (chlorogenová = kávová + chinová)
- datle (daktyliferová = kávová + šikimová)



Můžete se přidat k jeho autorům ([https://www.wikiskripta.eu/index.php?title=Kysel%C3%A9\\_l%C3%A1tky\\_\(1.\\_LF\\_UK,\\_NT\)&action=history](https://www.wikiskripta.eu/index.php?title=Kysel%C3%A9_l%C3%A1tky_(1._LF_UK,_NT)&action=history)) a jej.

O vhodných změnách se lze poradit v diskusi.

## Odkazy

### Vnitřní odkazy

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

### Externí odkazy

Látky vonné a chuťové (VŠCHT) (<https://web.vscht.cz/koplikr/L%c3%a1tky%20vonn%c3%a9%20a%20chu%c5%a5ov%c3%a9.pdf>)

### Zdroj

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