

# Hořké látky (1. LF UK, NT)

## Primární látky

- charakteristické složky rostlin

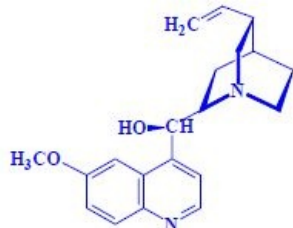
## Sekundární látky

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

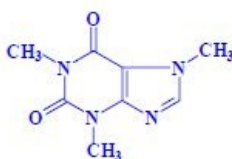
## Prahové koncentrace

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

- chinin



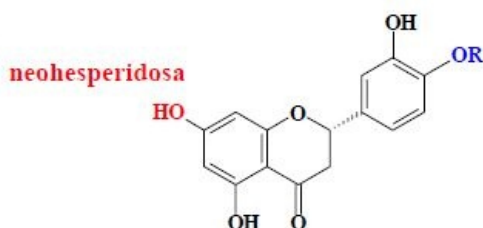
, kofein



## Ovoce

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

- neohesperidosa

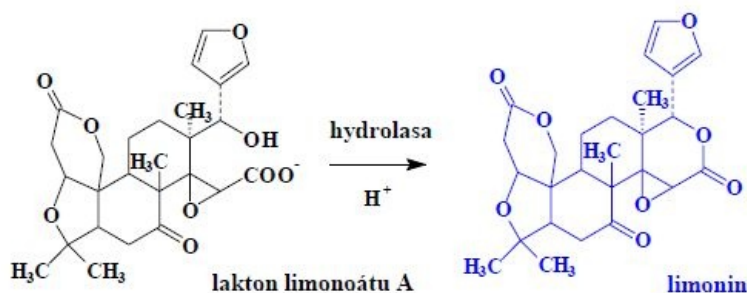


- naringin = naringenin (R = H) + neohesperidosa,  $\alpha$ -L-Rha-(1 $\rightarrow$ 2)- $\beta$ -D-Glc
- neohesperidin = hesperetin (R = CH<sub>3</sub>) + neohesperidosa

- **pomeranče**

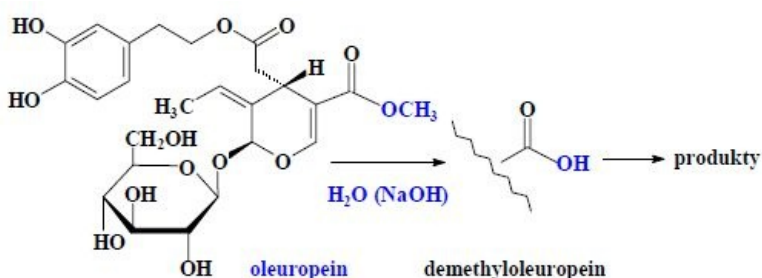
- terpeny (limonoidy)

- výroba pomerančových šťáv



- olivy

- fenoly



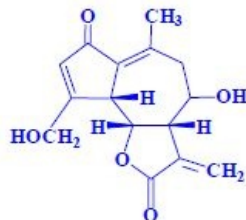
## Zelenina

- salát, endivie, čekanka (laktucin)

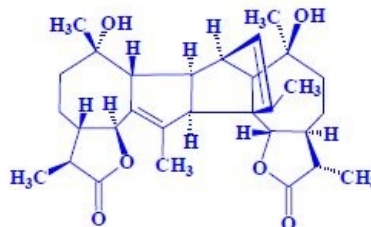
## Koření a další rostlinné materiály

- **pelyněk** (absinthin)

- laktucin



, absinthin

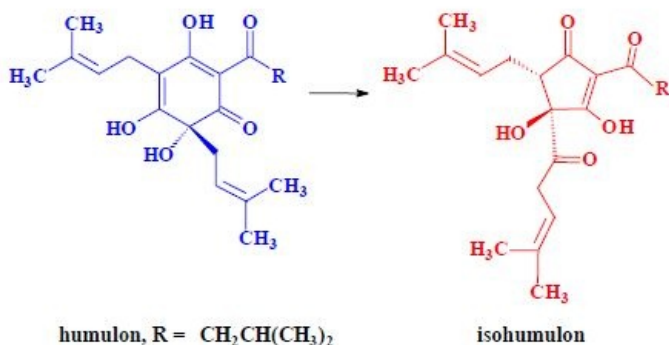


## ▪ chmel

- deriváty floriglucinu (1,3,5-benzotriolu)
- hořké kyseliny (18 % sušiny)
- obsah
  - $\alpha$ -hořké kyseliny (homology humulonů)
  - $\beta$ -hořké kyseliny (homology lupulonů)

## Pivo

- isohořké kyseliny
  - iso- $\alpha$ -hořké kyseliny (isohumulony)
  - iso- $\beta$ -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%20tky%20vonn%20a%20chu%20a5ov%20a9.pdf>)

## Zdroj

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