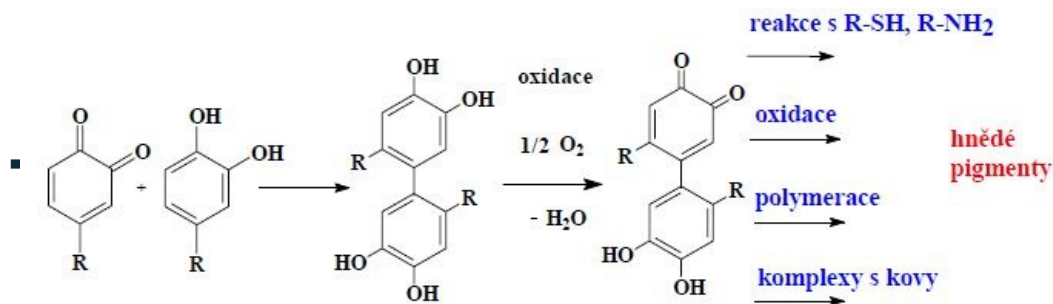


- Oxidace katechinu – žlutý chinon;
- oxidace chlorogenové kyseliny – žluto-oranžový chinon;
- oxidace DOPA – růžový chinon.

Reakce enzymového hnědnutí



Inhibice hnědnutí:

- inhibice enzymů (eliminace kyslíku, snížení pH);
- chelatace kovů (Cu²⁺);
- chemická činidla (askorbová kyselina, SO₂).

Žádoucí reakce:

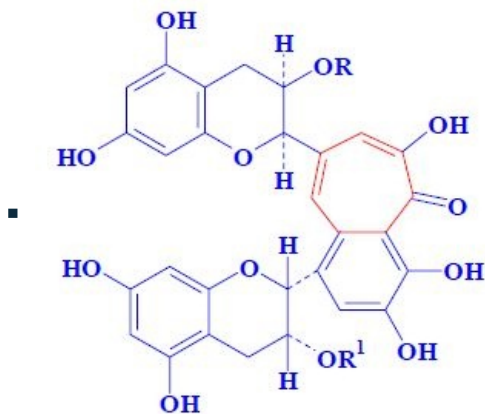
- fermentace čaje;
- fermentace kakaa;
- fermentace oliv.

Černý čaj

- Prekursori v zeleném čaji:
 - epigallokatechingalláty;
 - epikatechiny;
 - epikatechingalláty;
 - epigallokatechiny.

Hlavní druhy pigmentů černého čaje:

- theaflaviny (dimerní flavonoidy), oranžové - červené (sedmičlenný tropolonový kruh);



- thearubiginy (polymery, 700-400 000 Da), červeno-žluté až oranžově-hnědé.

Odkazy

Externí odkazy

Přehled změn probíhající v potravinách a surovinách během zpracování a skladování (VŠCHT) (https://www.vscht.cz/ktk/www_324/studium/KP/KP1.pdf)

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/>>.



Článek neobsahuje vše, co by měl.

Můžete se přidat k jeho autorům ([https://www.wikiskripta.eu/index.php?title=Reakce_enzymov%C3%A9ho_hn%C4%9Bdnut%C3%AD_\(1._LF_UK,_NT\)&action=history](https://www.wikiskripta.eu/index.php?title=Reakce_enzymov%C3%A9ho_hn%C4%9Bdnut%C3%AD_(1._LF_UK,_NT)&action=history)) a jej.

O vhodných změnách se lze poradit v diskusi.