

# Trpké látky (1. LF UK, NT)

Vjem = interakce proteinů slin s polyfenoly → denaturace (ztráta ochranného vlivu)

## Třísloviny (tanniny)

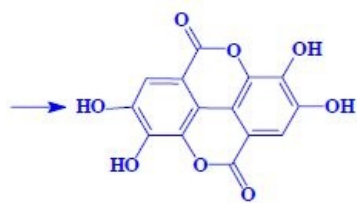
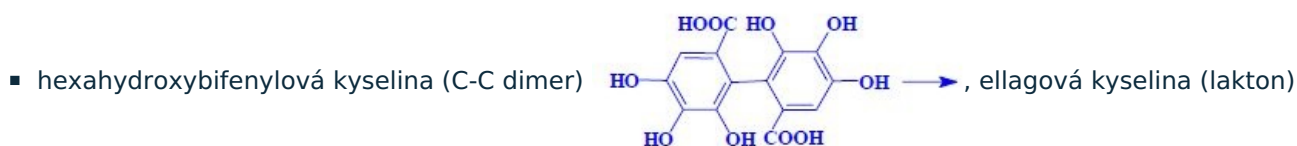
- **hydrolyzovatelné** – polymery esterů gallové kyseliny
  - aditiva, málo potravin
- **kondenzované** – polymery flavan-3-olů (3,4-diolů)
  - potravin (ovoce, čaj, víno)

### Hydrolyzovatelné třísloviny

- gallotanniny



- ellagotanniny



- gallotannin
- čínský tannin
- směs galloylesterů a m-digalloylesterů D-glukosy
- odstraňování bílkovinných zákalů (ocet, pivo, víno)

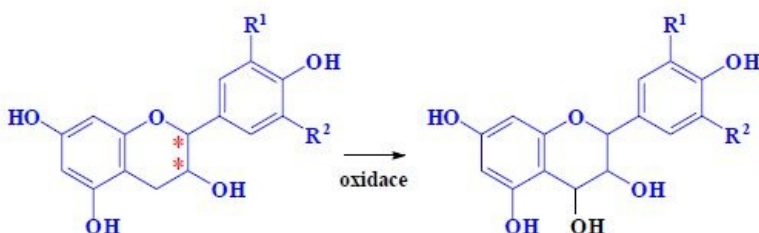
Patří sem:

- ellagotannin,
- korilagin,
- listy brusinky.

### Kondenzované třísloviny (proanthokyanidiny, flavolany)

- Dimery a vyšší oligomery (2-10 jednotek)
  - flavan-3-olu (katechiny)
  - flavan-3,4-diolu (leukoanthokyanidiny)
- monomery nemají vlastnosti tříslovin

- oxidované oligomery jsou barevné



Patří sem:

- afzelechiny ( $R^1 = R^2 = H$ ) p-hydroxybenzoová – leukopelargonidin,
- katechiny ( $R^1 = H, R^2 = OH$ ) protokatechuová – leukokyanidin,
- gallokatechiny ( $R^1 = R^2 = OH$ ) gallová – leukodelphinidin.

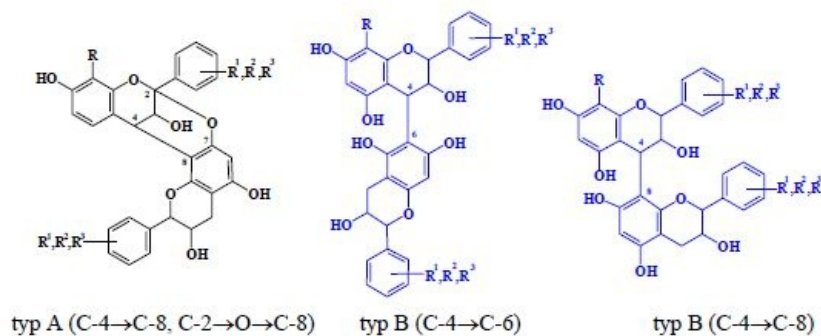
### Geometrické isomery:

- H2 a H3 trans = katechiny, gallokatechiny,
- H2 a H3 cis = epikatechiny, epigallokatechiny.

Estery s gallovou kyselinou:

- katechingalláty,
- gallokatechingalláty.

Příklady



- třísloviny ovoce a vína,
- třísloviny čaje,
- reakce enzymového hnědnutí.



### Článek neobsahuje vše, co by měl.

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