

Vonné estery (1. LF UK, NT)

- organoleptické vlastnosti.

Primární a sekundární látky.

Hlavní složky

- octová kyselina – ethanol,
- mravenčí kyselina – methanol,
- propionová kyselina – butanol,
- máselná kyselina – isoamylalkohol,
- isomáselná kyselina – (mono)terpeny.

Ovocné a květinové vůně

- **alkoholické nápoje** – ethylacetát,
 - pivo ~ 30 mg/l,
 - víno 10–260 mg/l,
- **jablka** – acetáty, butyráty,
- **banány** – isoamylacetát,
- **ananas** – ethyl-3-(methylthio)propionát.

Odkazy

Související články

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

Zdroj

- DAVÍDEK, Jiří. 9. *SLOUČENINY OVLIVŇUJÍCÍ VŮNI POTRAVIN* [online]. [cit. 2012-03-14]. <<https://el.lf1.cuni.cz/p40744043/>>.



Článek neobsahuje vše, co by měl.

Můžete se přidat k jeho autorům ([https://www.wikiskripta.eu/index.php?title=Vonn%C3%A9_estery_\(1._LF_UK,_NT\)&action=history](https://www.wikiskripta.eu/index.php?title=Vonn%C3%A9_estery_(1._LF_UK,_NT)&action=history)) a jej.

O vhodných změnách se lze poradit v diskusi.