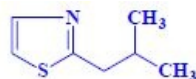


# Heterocyklické sloučeniny vonné (1. LF UK, NT)

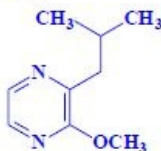
- O-, S-, N-heterocykly

## Primární látky

- 2-isobutylthiazol (rajčata)



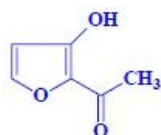
- 2-isobutyl-3-methoxypyrazin (paprika)



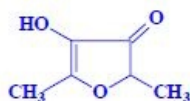
## Sekundární látky

- produkty Maillardovy reakce
- produkty dalších reakcí

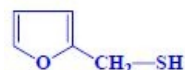
- isomaltol (karamel)



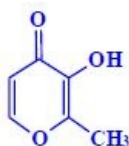
- furaneol (jahody a ananas)



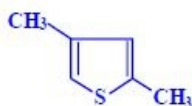
- furfurylthiol (káva)



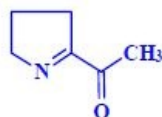
- maltol (karamel)



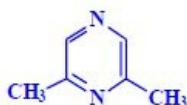
- 2,4-dimethylthiofen (smažená cibule)



- 2-acetyl-1-pyrrolin (chléb)

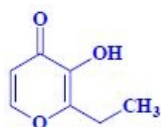


- 2,6-dimethylpyrazin (čokoláda a oříšky)

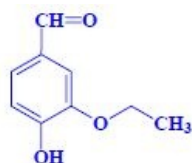


## Syntetické látky

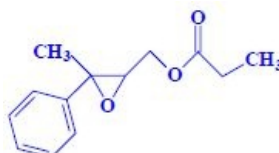
- ethylmaltol (karamelové aroma)



- ethylvanillin (bourbonál) (vanilkový cukr)



- ethyl-3-fenyl-3-methylglycidát (jahody (cukrovinky))



# 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=Heterocykl\\_ick%C3%A9\\_slou%C4%8Deniny\\_vonn%C3%A9\\_\(1.\\_LF\\_UK,\\_NT\)&action=history](https://www.wikiskripta.eu/index.php?title=Heterocykl_ick%C3%A9_slou%C4%8Deniny_vonn%C3%A9_(1._LF_UK,_NT)&action=history)) a jej.

O vhodných změnách se lze poradit v diskusi.