

# Pálivé látky (1. LF UK, NT)

## Primární látky

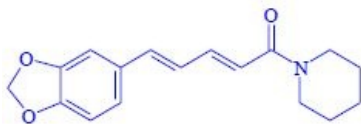
- charakteristické složky rostlin (koření)

## Sekundární látky

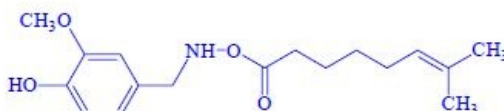
- enzymové reakce

## Alkaloidy

- pravé alkaloidy: piperin (pepř)

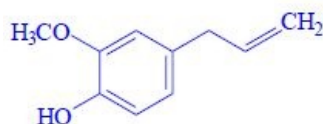


- protoalkaloidy: kapsaicin (paprika)

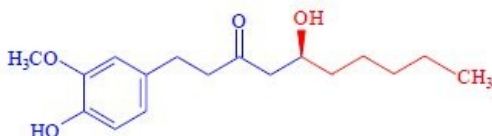


## Fenoly

- eugenol (hřebíček)

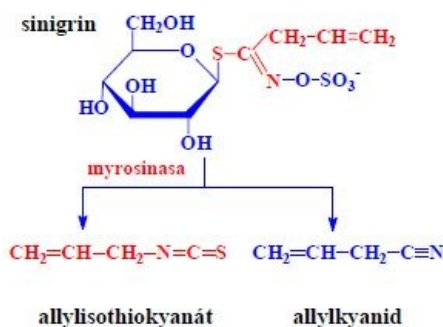


- gingerol (zázvor)



## Isothiokyanáty

- allylisothiokyanát (hořčice, křen)



## Článek neobsahuje vše, co by měl.



Můžete se přidat k jeho autorům ([https://www.wikiskripta.eu/index.php?title=P%C3%A1liv%C3%A9\\_l%C3%A1tky\\_\(1.\\_LF\\_UK,\\_NT\)&action=history](https://www.wikiskripta.eu/index.php?title=P%C3%A1liv%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/>>.