

OBSAH

1. ÚVOD.....	7
2. OBECNÁ ČÁST.....	8
2.1 Struktura, isomerie, fyzikální a chemické vlastnosti organických sloučenin.....	8
2.2 Biologické účinky chemických sloučenin.....	14
2.3 Základní pojmy koloidní chemie	16
2.4 Základy enzymologie	17
3. VODA V POTRAVINÁCH.....	21
4. MINERÁLNÍ LÁTKY.....	23
5. AMINOKYSELINY, PEPTIDY A BÍLKOVINY.....	26
5.1 Aminokyseliny	26
5.2 Peptidy	30
5.3 Bílkoviny.....	31
6. LIPIDY.....	37
6.1 Mastné kyseliny.....	38
6.2 Tuky a vosky	40
6.3 Glycerolfosfatidy a doprovodné látky.....	43
7. SACHARIDY A GLYKOSIDY	45
7.1 Monosacharidy a jejich deriváty	45
7.2 Oligosacharidy	47
7.3 Glykosidy	49
7.4 Polysacharidy	49
7.5 Potravní vláknina	52
8. UHLOVODÍKY, ALKOHOLY, OXOSLOUČENINY A KARBOXYLOVÉ KYSELINY.....	54
8.1 Uhlovodíky.....	54
8.2 Alkoholy.....	55
8.3 Oxosloučeniny	56
8.4 Karboxylové kyseliny.....	56
9. TŘÍSLOVINY, LIGNIN A DALŠÍ ROSTLINNÉ FENOLY	60
9.1 Třísloviny	60
9.2 Lignin	61
9.3 Další rostlinné fenoly	61

10. PŘIROZENÁ BARVIVA	63
10.1 Karotenoidy.....	63
10.2 Antokyany	64
10.3 Pyrrolová barviva.....	65
10.4 Ostatní barviva	66
11. DALŠÍ PŘIROZENÉ SLOŽKY POTRAVIN S PŘÍZNIVÝMI ÚČINKY	67
11.1 Vitaminy.....	67
11.2 Přirozené antioxidanty	74
11.3 Antimutageny a antikarcinogeny.....	74
11.4 Vonné a povzbudivé látky.....	75
12. PŘIROZENÉ ŠKODLIVÉ SLOŽKY	76
12.1 Glukosinoláty	76
12.2 Kyanogenní glykosidy.....	77
12.3 Alkaloidy.....	77
12.4 Mykotoxiny	80
12.5 Bílkoviny s nežádoucími účinky	80
12.6 Biogenní aminy	81
12.7 Přirozené karcinogeny.....	82
12.8 Další složky	83
13. POTRAVNÍ DOPLŇKY A LÁTKY PŘÍDATNÉ	84
13.1 Konzervační látky	84
13.2 Antioxidanty.....	85
13.3 Emulgátory a stabilizátory emulzí.....	86
13.4 Sladidla a další ochucující látky.....	87
13.5 Barviva.....	88
13.6 Další doplňky	89
14. KONTAMINANTY POTRAVIN.....	91
14.1 Dusičnany a dusitany	91
14.2 Těžké kovy.....	93
14.3 Rezidua pesticidů a veterinárních preparátů	94
14.4 Chlorované uhlovodíky	94
14.5 Polycyklické aromatické uhlovodíky	96
14.6 Ftaláty.....	97
15. ANGLICKO-ČESKÝ TERMINOLOGICKÝ SLOVNÍČEK	98