

OBSAH

5 VITAMINY	1
5.1 THIAMIN	3
5.1.1 STRUKTURA A NÁZVOSLOVÍ.....	3
5.1.2 BIOCHEMIE.....	3
5.1.3 FYZIOLOGIE A VÝŽIVA.....	3
5.1.4 POUŽITÍ.....	4
5.1.5 VÝSKYT.....	4
5.1.5.1 POTRAVINY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU.....	5
5.1.5.2 POTRAVINY ROSTLINNÉHO PŮVODU.....	5
5.1.5.3 OSTATNÍ ZDROJE.....	5
5.1.6 REAKCE.....	5
5.1.7 ZMĚNY.....	8
5.1.7.1 MASO A MASNÉ VÝROBKY.....	8
5.1.7.2 MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY.....	8
5.1.7.3 CEREÁLIE A CEREÁLNÍ VÝROBKY.....	8
5.1.7.4 OVOCE A ZELENINA.....	9
5.2 RIBOFLAVIN	9
5.2.1 STRUKTURA A NÁZVOSLOVÍ.....	9
5.2.2 BIOCHEMIE.....	10
5.2.3 FYZIOLOGIE A VÝŽIVA.....	10
5.2.4 POUŽITÍ.....	10
5.2.5 VÝSKYT.....	10
5.2.5.1 POTRAVINY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU.....	10
5.2.5.2 POTRAVINY ROSTLINNÉHO PŮVODU.....	10
5.2.5.3 OSTATNÍ ZDROJE.....	10
5.2.6 REAKCE.....	10
5.2.7 ZMĚNY.....	12
5.2.7.1 MASO A MASNÉ VÝROBKY.....	12
5.2.7.2 MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY.....	12
5.2.7.3 CEREÁLIE A CEREÁLNÍ VÝROBKY.....	12
5.1.7.4 OVOCE A ZELENINA.....	12
5.3 NIACIN	12
5.3.1 STRUKTURA A NÁZVOSLOVÍ.....	12
5.3.2 BIOCHEMIE.....	12
5.3.3 FYZIOLOGIE A VÝŽIVA.....	13
5.3.4 POUŽITÍ.....	13
5.3.5 VÝSKYT.....	13
5.3.5.1 POTRAVINY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU.....	13
5.3.5.2 POTRAVINY ROSTLINNÉHO PŮVODU.....	14
5.3.5.3 OSTATNÍ ZDROJE.....	14
5.3.6 REAKCE.....	14
5.3.7 ZMĚNY.....	14
5.3.7.1 MASO A MASNÉ VÝROBKY.....	14
5.3.7.2 MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY.....	14

5.3.7.3 CEREÁLIE A CEREÁLNÍ VÝROBKY	14
5.3.7.4 OVOCE A ZELENINA	14
5.4 PYRIDOXIN	15
5.4.1 STRUKTURA A NÁZVOSLOVÍ	15
5.4.2 BIOCHEMIE	15
5.4.3 FYZIOLOGIE A VÝŽIVA	15
5.4.4 POUŽITÍ	15
5.4.5 VÝSKYT	16
5.4.5.1 POTRAVINY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU	16
5.4.5.2 POTRAVINY ROSTLINNÉHO PŮVODU	16
5.4.5.3 OSTATNÍ ZDROJE	16
5.4.6 REAKCE	16
5.4.7 ZMĚNY	18
5.4.7.1 MASO A MASNÉ VÝROBKY	18
5.4.7.2 MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY	18
5.4.7.3 CEREÁLIE A CEREÁLNÍ VÝROBKY	18
5.4.7.4 OVOCE A ZELENINA	18
5.5 PANTOTHENOVÁ KYSELINA	18
5.5.1 STRUKTURA A NÁZVOSLOVÍ	18
5.5.2 BIOCHEMIE	19
5.5.3 FYZIOLOGIE A VÝŽIVA	19
5.5.4 POUŽITÍ	19
5.5.5 VÝSKYT	19
5.5.5.1 POTRAVINY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU	20
5.5.5.2 POTRAVINY ROSTLINNÉHO PŮVODU	20
5.5.5.3 OSTATNÍ ZDROJE	20
5.5.6 REAKCE	20
5.5.7 ZMĚNY	20
5.5.7.1 MASO A MASNÉ VÝROBKY	20
5.5.7.2 MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY	20
5.5.7.3 CEREÁLIE A CEREÁLNÍ VÝROBKY	20
5.5.7.4 OVOCE A ZELENINA	20
5.6 BIOTIN	20
5.6.1 STRUKTURA A NÁZVOSLOVÍ	20
5.6.2 BIOCHEMIE	21
5.6.3 FYZIOLOGIE A VÝŽIVA	21
5.6.4 POUŽITÍ	21
5.6.5 VÝSKYT	21
5.6.5.1 POTRAVINY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU	22
5.6.5.2 POTRAVINY ROSTLINNÉHO PŮVODU	22
5.6.5.3 OSTATNÍ ZDROJE	22
5.6.6 REAKCE	22
5.6.7 ZMĚNY	22
5.6.7.1 MASO A MASNÉ VÝROBKY	22
5.6.7.2 MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY	22
5.6.7.3 CEREÁLIE A CEREÁLNÍ VÝROBKY	22
5.6.7.4 OVOCE A ZELENINA	22
5.7 FOLACIN	22
5.7.1 STRUKTURA A NÁZVOSLOVÍ	22
5.7.2 BIOCHEMIE	23
5.7.3 FYZIOLOGIE A VÝŽIVA	23

5.7.4 POUŽITÍ.....	23
5.7.5 VÝSKYT	23
5.7.5.1 POTRAVINY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU.....	24
5.7.5.2 POTRAVINY ROSTLINNÉHO PŮVODU.....	24
5.7.5.3 OSTATNÍ ZDROJE	24
5.7.6 REAKCE	24
5.7.7 ZMĚNY	24
5.7.7.1 MASO A MASNÉ VÝROBKY	24
5.7.7.2 MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY	26
5.7.7.3 CEREÁLIE A CEREÁLNÍ VÝROBKY	26
5.7.7.4 OVOCE A ZELENINA	26
5.8 KORINOIDY	26
5.8.1 STRUKTURA A NÁZVOSLOVÍ.....	26
5.8.2 BIOCHEMIE	27
5.8.3 FYZIOLOGIE A VÝŽIVA	27
5.8.4 POUŽITÍ.....	27
5.8.5 VÝSKYT	27
5.8.5.1 POTRAVINY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU.....	27
5.8.5.2 POTRAVINY ROSTLINNÉHO PŮVODU.....	28
5.8.6 REAKCE	28
5.8.7 ZMĚNY	29
5.8.7.1 MASO A MASNÉ VÝROBKY	29
5.8.7.2 MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY	29
5.9 VITAMIN C	29
5.9.1 STRUKTURA A NÁZVOSLOVÍ.....	29
5.9.2 BIOCHEMIE	30
5.9.3 FYZIOLOGIE A VÝŽIVA	30
5.9.4 POUŽITÍ.....	30
5.9.4.1 OVOCE A ZELENINA	31
5.9.4.2 PIVO A VÍNO	31
5.9.4.3 MASO A MASNÉ VÝROBKY	31
5.9.4.4 CHLĚB	32
5.9.4.5 TUKY A OLEJE.....	32
5.9.5 VÝSKYT	32
5.9.5.1 POTRAVINY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU.....	32
5.9.5.2 POTRAVINY ROSTLINNÉHO PŮVODU.....	32
5.9.5.3 OSTATNÍ ZDROJE	33
5.9.6 REAKCE	33
5.9.6.1 ASKORBOVÁ KYSELINA.....	34
5.9.6.2 DEHYDROASKORBOVÁ KYSELINA.....	37
5.9.7 ZMĚNY	40
5.9.7.1 OVOCE A ZELENINA	40
5.9.7.2 MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY	41
5.10 VITAMIN A	41
5.10.1 STRUKTURA A NÁZVOSLOVÍ.....	41
5.10.2 BIOCHEMIE.....	42
5.10.3 FYZIOLOGIE A VÝŽIVA	43
5.10.4 POUŽITÍ.....	43
5.10.5 VÝSKYT	43
5.10.5.1 POTRAVINY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU.....	44
5.10.5.2 POTRAVINY ROSTLINNÉHO PŮVODU.....	44
5.10.5.3 OSTATNÍ ZDROJE	44

5.10.6 REAKCE	45
5.10.6.1 RETINOL	45
5.10.6.2 β -KAROTEN	45
5.10.7 ZMĚNY	47
5.10.7.1 MASO A MASNÉ VÝROBKY	48
5.10.7.2 MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY	48
5.10.7.3 CEREÁLIE A CEREÁLNÍ VÝROBKY	49
5.10.7.4 OVOCE A ZELENINA	49
5.11 VITAMIN D	49
5.11.1 STRUKTURA A NÁZVOSLOVÍ	49
5.11.2 BIOCHEMIE	49
5.11.3 FYZIOLOGIE A VÝŽIVA	50
5.11.4 POUŽITÍ	50
5.11.5 VÝSKYT	51
5.11.5.1 POTRAVINY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU	51
5.11.5.2 POTRAVINY ROSTLINNÉHO PŮVODU	51
5.11.5.3 OSTATNÍ ZDROJE	51
5.11.6 REAKCE	51
5.11.7 ZMĚNY	51
5.12 VITAMIN E	51
5.12.1 STRUKTURA A NÁZVOSLOVÍ	51
5.12.2 BIOCHEMIE	54
5.12.3 FYZIOLOGIE A VÝŽIVA	54
5.12.4 POUŽITÍ	55
5.12.5 VÝSKYT	55
5.12.5.1 POTRAVINY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU	55
5.12.5.2 POTRAVINY ROSTLINNÉHO PŮVODU	59
5.12.6 REAKCE	59
5.12.7 ZMĚNY	59
5.12.7.1 TUKY A OLEJE	59
5.12.7.2 OSTATNÍ POTRAVINY	60
5.13 VITAMIN K	60
5.13.1 STRUKTURA A NÁZVOSLOVÍ	60
5.13.2 BIOCHEMIE	61
5.13.3 FYZIOLOGIE A VÝŽIVA	61
5.13.4 POUŽITÍ	61
5.13.5 VÝSKYT	62
5.13.5.1 POTRAVINY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU	62
5.13.5.2 POTRAVINY ROSTLINNÉHO PŮVODU	62
5.13.5.3 OSTATNÍ ZDROJE	62
5.13.6 REAKCE	62
5.13.7 ZMĚNY	62
5.14 DALŠÍ AKTIVNÍ LÁTKY	63
6 MINERÁLNÍ LÁTKY	65
6.1 CHEMIE MINERÁLNÍCH LÁTEK	67
6.1.1 VAZEBNÉ MOŽNOSTI PRVKŮ	67
6.1.2 INTERAKCE S ORGANICKÝMI SLOŽKAMI POTRAVIN	67
6.1.2.1 AMINOKYSELINY	67

6.1.2.2 PEPTIDY A BÍLKOVINY.....	69
6.1.2.3 SACHARIDY A JEJICH DERIVÁTY.....	71
6.1.2.4 LIPIDY.....	72
6.1.2.5 ORGANICKÉ KYSELINY.....	73
6.1.2.6 FLAVONOIDY A JINÉ ROSTLINNÉ FENOLY.....	74
6.1.2.7 PORFYRINY A KORINOIDY.....	75
6.1.2.8 DALŠÍ KOMPLEXOTVORNÉ LÁTKY.....	75
6.1.3 VAZBA V KOVALENTNÍCH SLOUČENINÁCH.....	75
6.1.3.1 SLOUČENINY NEKOVŮ A POLOKOVŮ.....	75
6.1.3.2 ORGANOKOVOVÉ SLOUČENINY.....	77
6.2 ESENCIÁLNÍ PRVKY.....	77
6.2.1 SODÍK A DRASLÍK.....	77
6.2.1.1 BIOCHEMIE A FYZIOLOGIE.....	77
6.2.1.2 VÝSKYT V POTRAVINÁCH.....	78
6.2.1.3 VÝŽIVA.....	78
6.2.2 CHLOR.....	79
6.2.2.1 BIOCHEMIE A FYZIOLOGIE.....	79
6.2.2.2 VÝSKYT V POTRAVINÁCH.....	79
6.2.2.3 VÝŽIVA.....	79
6.2.3 HOŘČÍK A VÁPŇÍK.....	79
6.2.3.1 BIOCHEMIE A FYZIOLOGIE.....	79
6.2.3.2 VÝSKYT V POTRAVINÁCH.....	80
6.2.3.3 VÝŽIVA.....	80
6.2.4 FOSFOR.....	80
6.2.4.1 BIOCHEMIE A FYZIOLOGIE.....	80
6.2.4.2 VÝSKYT V POTRAVINÁCH.....	80
6.2.4.3 VÝŽIVA.....	82
6.2.5 SÍRA.....	82
6.2.5.1 BIOCHEMIE A FYZIOLOGIE.....	82
6.2.5.2 VÝSKYT V POTRAVINÁCH.....	82
6.2.5.3 VÝŽIVA.....	82
6.2.6 ŽELEZO.....	82
6.2.6.1 BIOCHEMIE A FYZIOLOGIE.....	82
6.2.6.2 VÝSKYT V POTRAVINÁCH.....	84
6.2.6.3 VÝŽIVA.....	85
6.2.7 ZINEK.....	85
6.2.7.1 BIOCHEMIE A FYZIOLOGIE.....	85
6.2.7.2 VÝSKYT V POTRAVINÁCH.....	86
6.2.7.3 VÝŽIVA.....	86
6.2.8 MĚĎ.....	86
6.2.8.1 BIOCHEMIE A FYZIOLOGIE.....	86
6.2.8.2 VÝSKYT V POTRAVINÁCH.....	87
6.2.8.3 VÝŽIVA.....	87
6.2.9 MANGAN.....	88
6.2.9.1 BIOCHEMIE A FYZIOLOGIE.....	88
6.2.9.2 VÝSKYT V POTRAVINÁCH.....	89
6.2.9.3 VÝŽIVA.....	89
6.2.10 NIKL.....	90
6.2.10.1 BIOCHEMIE A FYZIOLOGIE.....	90
6.2.10.2 VÝSKYT V POTRAVINÁCH.....	90
6.2.10.3 VÝŽIVA.....	91
6.2.11 KOBALT.....	91
6.2.11.1 BIOCHEMIE A FYZIOLOGIE.....	91
6.2.11.2 VÝSKYT V POTRAVINÁCH.....	91

6.2.11.3 VÝŽIVA.....	91
6.2.12 MOLYBDEN.....	91
6.2.12.1 BIOCHEMIE A FYZIOLOGIE.....	91
6.2.12.2 VÝSKYT V POTRAVINÁCH.....	92
6.2.12.3 VÝŽIVA.....	92
6.2.13 CHROM.....	92
6.2.13.1 BIOCHEMIE A FYZIOLOGIE.....	92
6.2.13.2 VÝSKYT V POTRAVINÁCH.....	93
6.2.13.3 VÝŽIVA.....	93
6.2.14 VANAD.....	93
6.2.14.1 BIOCHEMIE A FYZIOLOGIE.....	93
6.2.14.2 VÝSKYT V POTRAVINÁCH.....	93
6.2.14.3 VÝŽIVA.....	94
6.2.15 SELEN.....	94
6.2.15.1 BIOCHEMIE A FYZIOLOGIE.....	94
6.2.15.2 VÝSKYT V POTRAVINÁCH.....	95
6.2.15.3 VÝŽIVA.....	97
6.2.16 JOD.....	97
6.2.16.1 BIOCHEMIE A FYZIOLOGIE.....	97
6.2.16.2 VÝSKYT V POTRAVINÁCH.....	98
6.2.16.3 VÝŽIVA.....	99
6.2.17 FLUOR.....	99
6.2.17.1 BIOCHEMIE A FYZIOLOGIE.....	99
6.2.17.2 VÝSKYT V POTRAVINÁCH.....	99
6.2.17.3 VÝŽIVA.....	100
6.2.18 BOR.....	100
6.2.19 KŘEMÍK.....	100
6.3 TOXICKÉ PRVKY.....	100
6.3.1 OLOVO A KADMIUM.....	101
6.3.1.1 VÝSKYT V ŽIVOTNÍM PROSTŘEDÍ, TRANSPORT A DISTRIBUCE.....	101
6.3.1.2 VÝSKYT V POTRAVINÁCH A DIETÁRNÍ DÁVKY.....	102
6.3.1.3 METABOLISMUS A TOXICKÉ ÚČINKY.....	102
6.3.2 RTUŤ.....	104
6.3.2.1 VÝSKYT V ŽIVOTNÍM PROSTŘEDÍ, TRANSPORT A DISTRIBUCE.....	104
6.3.2.2 VÝSKYT V POTRAVINÁCH A DIETÁRNÍ DÁVKY.....	105
6.3.2.3 METABOLISMUS A TOXICKÉ ÚČINKY.....	105
6.3.3 ARSEN.....	106
6.3.3.1 VÝSKYT V ŽIVOTNÍM PROSTŘEDÍ, TRANSPORT A DISTRIBUCE.....	106
6.3.3.2 VÝSKYT V POTRAVINÁCH A DIETÁRNÍ DÁVKY.....	107
6.3.3.3 METABOLISMUS A TOXICKÉ ÚČINKY.....	107
6.4 NEESENCIÁLNÍ PRVKY.....	107
6.4.1 HLINÍK.....	107
6.4.1.1 VÝSKYT V POTRAVINÁCH A DIETÁRNÍ DÁVKY.....	108
6.4.1.2 METABOLISMUS A TOXICKÉ ÚČINKY.....	108
6.4.2 CÍN.....	109
7 VODA.....	110
7.1 VODA PITNÁ.....	110
7.1.1 KLASIFIKACE.....	110
7.1.2 VÝROBA PITNÉ VODY.....	111
7.1.3 POŽADAVKY NA JAKOST.....	111

7.1.3.1	OBECNÉ POŽADAVKY	111
7.1.3.2	POŽADAVKY POTRAVINÁŘSKÉHO PRŮMYSLU.....	112
7.2	VODA V POTRAVINÁCH.....	113
7.2.1	OBSAH VODY	113
7.2.1.1	POTRAVINY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU.....	113
7.2.1.2	POTRAVINY ROSTLINNÉHO PŮVODU.....	113
7.2.1.3	OSTATNÍ POTRAVINY.....	114
7.2.2	ZMĚNY V OBSAHU VODY	114
7.3	STRUKTURA	115
7.4	VLASTNOSTI.....	116
7.5	INTERAKCE	117
7.5.1	DRUHY INTERAKCÍ.....	117
7.5.2	INTERAKCE VODA-VODA	118
7.5.3	INTERAKCE SE SLOŽKAMI POTRAVIN.....	119
7.5.3.1	FÁZOVÁ ROZHŘANÍ	119
7.5.3.2	POTRAVINÁŘSKÉ DISPERZNÍ SOUSTAVY	124
7.5.3.3	INTERAKCE VODA-ANORGANICKÉ SOLI.....	143
7.5.3.4	INTERAKCE VODA-SACHARIDY	145
7.5.3.5	INTERAKCE VODA-BÍLKOVINY	147
7.5.3.6	INTERAKCE VODA-LIPIDY	148
7.5.4	INTERAKCE V POTRAVINÁCH.....	148
7.5.4.1	AKTIVITA VODY	148
7.5.4.2	VODA VÁZANÁ A VOLNÁ.....	150
7.5.4.3	SORPČNÍ IZOTERMY	151
8	AROMATICKE LÁTKY	154
8.1	VONNÉ LÁTKY.....	155
8.1.1	UHLOVODÍKY	156
8.1.1.1	KLASIFIKACE, STRUKTURA, NÁZVOSLOVÍ A VÝSKYT.....	156
8.1.1.2	VLASTNOSTI A REAKCE	159
8.1.2	ALKOHOLY	160
8.1.2.1	KLASIFIKACE, STRUKTURA, NÁZVOSLOVÍ A VÝSKYT.....	160
8.1.2.2	VLASTNOSTI A REAKCE	169
8.1.3	ETHERY.....	169
8.1.3.1	KLASIFIKACE, STRUKTURA, NÁZVOSLOVÍ A VÝSKYT.....	169
8.1.3.2	VLASTNOSTI A REAKCE	171
8.1.4	KARBONYLOVÉ SLOUČENINY.....	171
8.1.4.1	KLASIFIKACE, STRUKTURA, NÁZVOSLOVÍ A VÝSKYT.....	171
8.1.4.2	VLASTNOSTI A REAKCE	180
8.1.5	ACETALY A KETALY	186
8.1.5.1	KLASIFIKACE, STRUKTURA, NÁZVOSLOVÍ A VÝSKYT.....	186
8.1.5.2	VLASTNOSTI A REAKCE	186
8.1.6	KYSELINY.....	187
8.1.6.1	KLASIFIKACE, STRUKTURA, NÁZVOSLOVÍ A VÝSKYT.....	187
8.1.6.2	VLASTNOSTI A REAKCE	193
8.1.7	FUNKČNÍ DERIVÁTY KYSELIN	196
8.1.7.1	KLASIFIKACE, STRUKTURA, NÁZVOSLOVÍ A VÝSKYT.....	196
8.1.7.2	VLASTNOSTI A REAKCE	202
8.1.8	FENOLY.....	203

8.1.8.1	KLASIFIKACE, STRUKTURA, NÁZVOSLOVÍ A VÝSKYT	203
8.1.8.2	VLASTNOSTI A REAKCE	206
8.1.9	SIRNÉ SLOUČENINY	206
8.1.9.1	KLASIFIKACE, STRUKTURA, NÁZVOSLOVÍ A VÝSKYT	206
8.1.9.2	VLASTNOSTI A REAKCE	208
8.1.10	DUSÍKATÉ SLOUČENINY	210
8.1.10.1	KLASIFIKACE, STRUKTURA, NÁZVOSLOVÍ A VÝSKYT	210
8.1.10.2	VLASTNOSTI A REAKCE	213
8.1.11	HETEROCYKlickÉ SLOUČENINY	213
8.1.11.1	KLASIFIKACE, STRUKTURA, NÁZVOSLOVÍ A VÝSKYT	214
8.1.11.2	VLASTNOSTI A REAKCE	222
8.1.12	AROMATICKÉ LÁTKY POTRAVIN	222
8.1.12.1	MASO A MASNÉ VÝROBKY	222
8.1.12.2	MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY	224
8.1.12.3	VEJCE	225
8.1.12.4	CEREÁLIE A CEREÁLNÍ VÝROBKY	226
8.1.12.5	OVOCE	227
8.1.12.6	ZELENINA	231
8.1.12.7	BRAMBORY	234
8.1.12.8	ALKOHOLICKÉ NÁPOJE	234
8.1.12.9	DALŠÍ POTRAVINY A POCHUTINY	237
8.1.13	FYZIOLOGIE A VÝŽIVA	241
8.1.13.1	ORGANOLEPTICKÉ VLASTNOSTI	241
8.1.13.2	BIOLOGICKÉ ÚČINKY	243
8.1.14	VÝROBA A POUŽITÍ	245
8.1.14.1	SILICE	246
8.1.14.2	OLEJOPRYSKYŘICE	246
8.1.14.3	DALŠÍ PŘÍRODNÍ MATERIÁLY	247
8.1.14.4	SYNTETICKÉ LÁTKY	247
8.2	CHUŤOVÉ LÁTKY	248
8.2.1	SLADKÉ LÁTKY	248
8.2.1.1	KVALITA A INTENZITA SLADKÉ CHUTI	249
8.2.1.2	FYZIOLOGIE, VÝŽIVA A POUŽITÍ	249
8.2.2	SLANÉ LÁTKY	250
8.2.2.1	KVALITA A INTENZITA SLANÉ CHUTI	250
8.2.2.2	FYZIOLOGIE A VÝŽIVA	251
8.2.2.3	POUŽITÍ	251
8.2.3	KYSELÉ LÁTKY	252
8.2.3.1	KVALITA A INTENZITA KYSELÉ CHUTI	252
8.2.3.2	FYZIOLOGIE, VÝŽIVA A POUŽITÍ	253
8.2.4	HOŘKÉ LÁTKY	253
3.2.4.1	HOŘKÉ LÁTKY PŘIROZENĚ PŘÍTOMNÉ A VZNIKAJÍCÍ PŘI ZPRACOVÁNÍ A SKLADOVÁNÍ	254
3.2.4.2	ZPŮSOBY ODHOŘČOVÁNÍ A MASKOVÁNÍ HOŘKÉ CHUTI	262
8.2.4.3	FYZIOLOGIE, VÝŽIVA A POUŽITÍ	262
8.2.5	TRPKÉ LÁTKY	263
8.2.5.1	HYDROLYZOVATELNÉ TRÍSLOVINY	263
8.2.5.2	KONDENZOVANÉ TRÍSLOVINY	265
8.2.5.3	FYZIOLOGIE, VÝŽIVA A POUŽITÍ	270
8.2.6	PÁLIVÉ LÁTKY	270
8.2.6.1	PAPRIKA	270
8.2.6.2	PEPŘ	270
8.2.6.3	ZÁZVOR	270
8.2.6.4	HŘEBÍČEK	271

8.2.6.5 BRUKVOVITÉ ZELENINY A HOŘČIČNÉ PASTY	271
8.2.6.6 CIBULNATÉ ZELENINY.....	272
8.2.6.7 FYZIOLOGIE, VÝŽIVA A POUŽITÍ.....	272
8.2.7 DALŠÍ AKTIVNÍ LÁTKY	273

LITERATURA	274
------------------	-----

REJSTRÍK LATINSKÝCH NÁZVŮ	280
---------------------------------	-----

REJSTRÍK VĚCNÝ	283
----------------------	-----