

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 VÁPNIK	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 ROZHRAŇÍ	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 AROMATICKÉ 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 SÍRNÉ 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.....	246
8.1.14.1 SILICE.....	246
8.1.14.2 OLEJOPRYSKYŘICE.....	247
8.1.14.3 DALŠÍ MATERIÁLY.....	247
8.1.14.4 SYNTETICKÉ LÁTKY.....	248
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.....	250
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 TŘÍSLOVINY.....	263
8.2.5.2 KONDENZOVANÉ TŘÍSLOVINY.....	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.....	271
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.....	273
8.2.7 DALŠÍ AKTIVNÍ LÁTKY.....	273

LITERATURA 274

REJSTŘÍK LATINSKÝCH NÁZVŮ 280

REJSTŘÍK VĚCNÝ 283