

Obsah

ANOTACE.....	5
Annotation.....	5
1 Úvod.....	6
2 Cíl metodiky.....	7
3 Vlastní popis metodiky.....	8
3.1 Fenolické látky	8
3.1.1 Funkce fenolických látek.....	9
3.2 Fenolické látky v ovoci.....	9
3.2.1 Jednotlivé fenolické látky.....	10
3.3 Metody pro analýzu a identifikaci fenolických látek	15
3.3.1 Stanovení fenolických sloučenin.....	15
3.3.2 Koncentrace fenolických sloučenin.....	18
3.3.3 Analyzované vzorky.....	18
3.3.4 Chemikálie a činidla.....	19
3.3.5 Příprava vzorků	20
3.3.6 HPLC systém.....	20
3.3.7 Podmínky skladování	21
3.4 Komentář k získaným výsledkům	21
3.4.1 Analýza čerstvých plodů jabloní a stanovení obsahu polyfenolů	21
3.4.2 Stanovení fenolického profilu skladovaných plodů jabloní	23
3.4.3 Vliv doby skladování a podmínek na obsah fenolických látek	28
3.4.4 Celkový souhrn získaných výsledků	34
4 Závěr.....	35
5 Srovnání novosti postupů	36
6 Popis uplatnění metodiky	37

7	Ekonomické aspekty	38
8	Seznam použité literatury	39
9	Fotodokumentace	42