

Obsah

Předmluva	6
Úvod	8
Použité zkratky a symboly	10
1 Vonné a chuťové látky v přírodě	11
1.1 Biogeneze látek obsažených v silicích	12
1.2 Původ chuťových látek	12
1.3 Biologické aktivity aromatických látek	13
2 Aromatické látky a čich	15
2.1 Teorie čichového vnímání	1
2.2 Klasifikace vůní	18
2.3 Analýza aromatických látek	19
3 Suroviny	21
3.1 Přírodní suroviny	21
3.1.1 Silice	21
3.1.2 Deterpenované silice	86
3.1.3 Resinoidy a podobné fixátory	89
3.1.4 Olejoprskyřice	95
3.1.5 Vonné látky živočišného původu	100
3.1.6 Výluhy	103
3.1.7 Ovocné a zeleninové šťávy a dřeně	112
3.1.8 Destiláty	114
3.2 Syntetické suroviny	116
3.2.1 Uhlovodíky	117
3.2.2 Alkoholy	122
3.2.3 Etery	139
3.2.4 Aldehydy	145
3.2.5 Ketony	159
3.2.6 Acetaly	173
3.2.7 Estery	180
3.2.8 Laktony	225
3.2.9 Fenoly	229
3.2.10 Aromatické látky obsahující dusík	231
3.2.11 Aromatické látky obsahující síru	237
3.2.12 Látky s mošusovou vůní	241
3.2.13 Ostatní vonné látky	246
4 Aplikace	250
4.1 Vonné kompozice a komplexy	250
4.1.1 Hlavní typy vůní	250
4.1.2 Rekonstituované silice	305
4.1.3 Stabilita vonných látek v kosmetických výrobcích	308
4.1.4 Stabilita vonných látek v mýdlech a detergentech	310
4.2 Arómata	314
4.2.1 Aromatizace krmiv	402
4.2.2 Zesilovače arómat	405
4.2.3 Aróma a prostředí	408
4.2.4 Praktické využívání biologické aktivity aromatických látek	410
Rejstřík	413