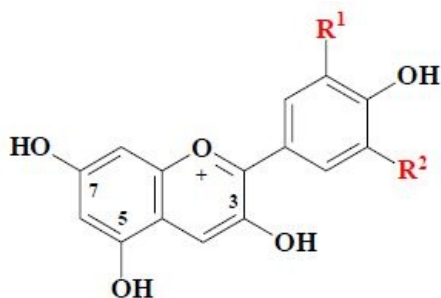


# Anthokyany

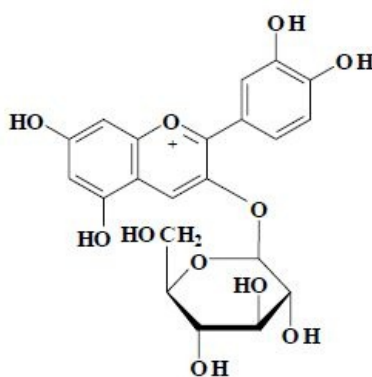
- Základní struktura



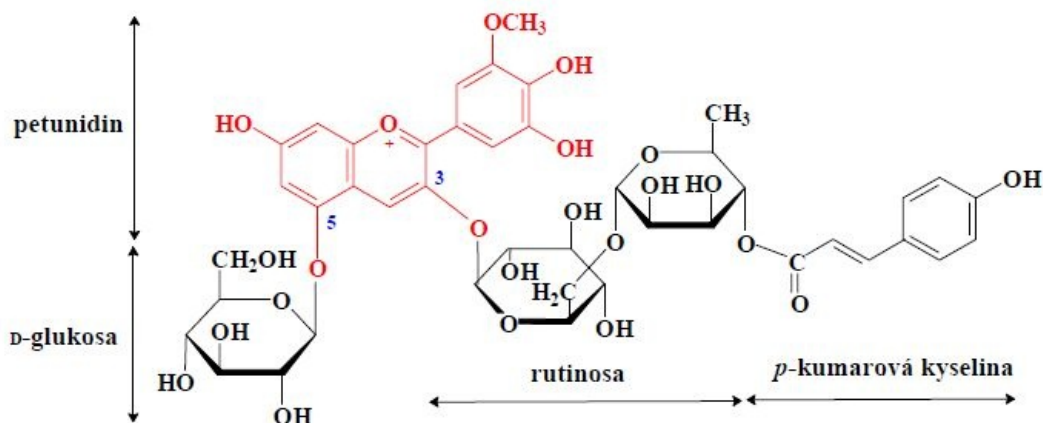
- Pelargonidin Pg... R<sup>1</sup> = H, R<sup>2</sup> = H fialově-červená
- Kyanidin Cy... R<sup>1</sup> = H, R<sup>2</sup> = OH fialová
- Delfinidin Dp... R<sup>1</sup> = OH, R<sup>2</sup> = OH modro-fialová
- Peonidin Pn... R<sup>1</sup> = H, R<sup>2</sup> = OCH<sub>3</sub> fialová
- Petunidin Pt... R<sup>1</sup> = OH, R<sup>2</sup> = OCH<sub>3</sub> tmavě červená
- Malvidin Mv... R<sup>1</sup> = OCH<sub>3</sub>, R<sup>2</sup> = OCH<sub>3</sub> modro-fialová
- **Sacharidy:** Glu, Gal, Xyl, Ara, Rha, vždy C-3, často C-3 a C-5, zřídka C-7
- **Kyseliny:** p-kumarová, kávová, ferulová

Příklady:

- Kyanidin-3-O-β-D-glukosid (obecně rozšířen)



- (E)-petunidin-3-O-[6-O-(4-O-p-kumaroyl-α-L-rhamnopyranosyl)-β-D-glukopyranosid]-5-O-β-D-glukopyranosid

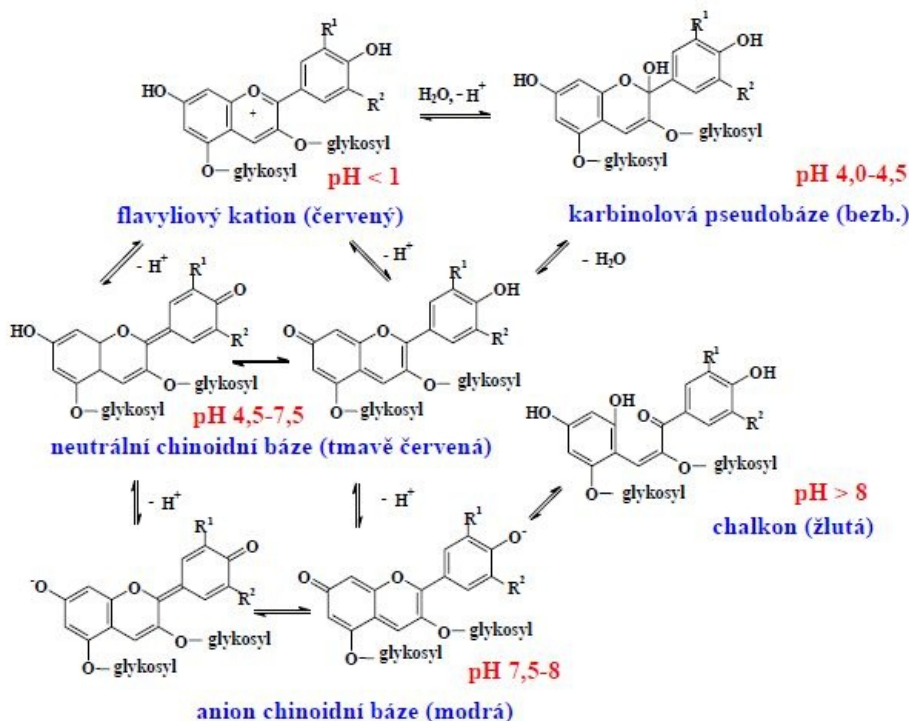


- Triviálně: petanin (červené odrůdy brambor)

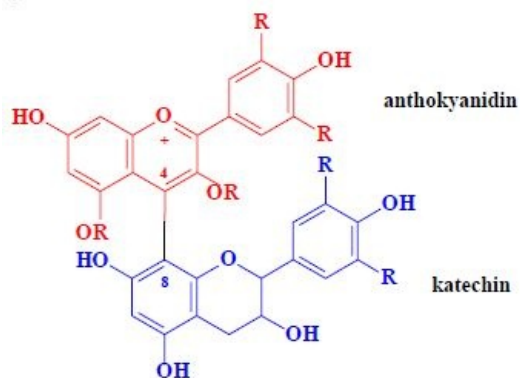
Anthokyany ovoce a zeleniny

- Závislost zbarvení na různých faktorech:
  - pH prostředí;
  - kopigmentace, popř. transformace na jiná barviva;
  - oxid siřičitý;
  - peroxid vodíku.

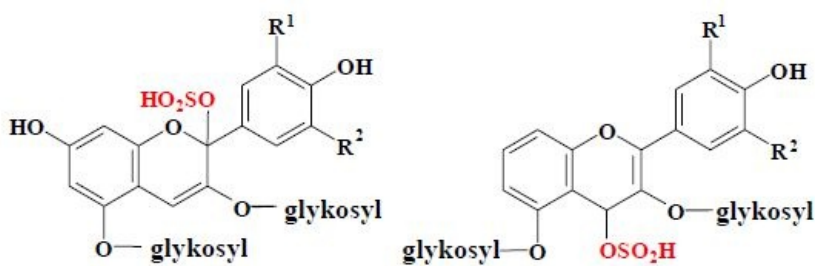
pH prostředí



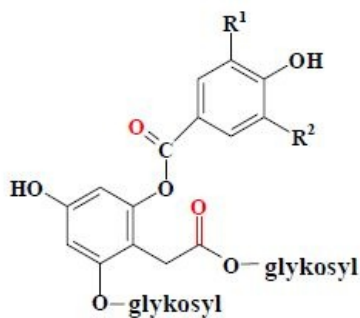
- Kopigmentace
  - Interakce s prokyanidiny (např. katechiny, tzv. kopigmenty) → barevný komplex.
- Transformace na jiná barviva, barevný komplex → dimer (oligomer), nerozpustné kondenzační produkty, sedimenty flobafeny.



- Oxid siřičitý → bezbarvé sulfonové kyseliny.



- Peroxid vodíku → bezbarvé produkty.



## Odkazy

### Vnitřní odkazy

- Látky barevné (1. LF UK, NT)

### Zdroj

- DAVÍDEK, Jiří. 11. *SLOUČENINY OVLIVŇUJÍCÍ BARVU POTRAVIN* [online]. [cit. 2012-03-13]. <<https://el.lf1.cuni.cz/p21372106/>>.

Citováno z „<https://www.wikiskripta.eu/index.php?title=Anthokyany&oldid=300022>“