

KVAŠENÝ NÁPOJ KOMBUCHA A JEHO ÚČINKY NA LIDSKÉ ZDRAVÍ

Michaela JAVŮRKOVÁ^a

^a*Katedra analytické chemie, Fakulta chemicko-technologická, Univerzita Pardubice, Studentská 573, 532 10 Pardubice, Česká republika, st60132@sudent.upce.cz*

Kombucha, je fermentovaný nealkoholický nápoj původem z Asie. Získává se fermentací slazeného čaje symbiotickou kulturou kvasinek a bakterií, která je uložena v celulózovém biofilmu (SCOBY). V poslední době získal obrovskou popularitu, díky tomu, že obsahuje velké množství bioaktivních látek, a proto se kvalifikuje jako funkční potravina s mnoha zdravotními výhodami.¹

Cílem práce je zhodnotit účinky kvašeného nápoje kombucha na lidské zdraví. Nejprve je popsán původ, historie a proces přípravy nápoje. Především je vysvětlen proces kvašení a jaké druhy čaje jsou vhodné pro jeho přípravu. Pozornost je věnována složení nápoje z mikrobiologického i chemického hlediska. Je zde vysvětlena vzájemná symbióza kvasinek a bakterií a jejich metabolismus v průběhu fermentace.¹



Obrázek 1 Kvašený nápoj kombucha se symbiotickou vrstvou SCOBY (foto autor)

Dále jsou uvedeny jeho blahodárné i nežádoucí účinky na lidský organismus. Závěrem je pozornost zaměřena na samotnou analýzu bioaktivních látek v kvašeném nápoji kombucha především pomocí kapalinové chromatografie.¹

LITERATURA:

1. JAVŮRKOVÁ, M., Kvašený nápoj kombucha a jeho účinky na lidské zdraví, Pardubice, 2022, bakalářská práce, Univerzita Pardubice, Fakulta chemicko-technologická