

KÁVOVÉ TŘEŠNĚ JAKO MATERIÁL PRO PŘÍPRAVU NÁPOJE ZA STUDENA

Monika PULCHARTOVÁ

Katedra analytické chemie, Fakulta chemicko-technologická, Univerzita Pardubice, Studentská 573, Pardubice 532 10, Česká republika, st56901@upce.cz

Tato diplomová práce se zabývá chemickými a fyzikálními vlastnostmi různě připravených nálevů kávovníkových třešní. V teoretické části jsou popsány kávovníkové třešně, jejich biologicky aktivní látky, chemické složení nápoje *cascara* a další možné využití kávových třešní. V závěru teoretické části jsou uvedeny metody, které byly využity v praktické části. Jedná se o tyto metody: měření barevnosti, stanovení antioxidační aktivity (metoda s využitím kationtu radikálu ABTS, metoda s DPPH, metoda FRAP a stanovení celkového obsahu fenolických látek, stanovení flavonoidů), stanovení antokyanů, kapalinová chromatografie a metoda ICP-MS. Praktická část se zabývá přípravou nálevů kávovníkových třešní pomocí vody o teplotě 100, 20, 15, 10 a 5 °C. Dále se v praktické části diplomová práce věnuje analýze nápoje *cascara* pomocí výše zmíněných metod.



Obr. 1. Vzorek kávových třešní.

LITERATURA: PULCHARTOVÁ, M., Kávové třešně jako materiál pro přípravu nápoje za studena, Pardubice, 2023, diplomová práce, Univerzita Pardubice, Fakulta chemicko-technologická.