



Vůně skořice

ADVENTNÍ KALENDÁŘ



@_chemie_



ÚVOD

Stědrovečerní stůl se v naší rodině proměňuje v kouzelnou krajinu, kde se setkávají vůně a chutě, vytvářející příběh radosti a společenství. V koutě je postavena vysoká váza s čerstvými větvemi smrku, které vůní vytvářejí atmosféru lesa.



Dominantní vůně skořice se line vzduchem jako hudební nota vánoční písně. Ve středu stolu stojí svícen s hořícími svíčkami, jejichž plameny tančí v rytmu smíchu. Světlo svíček si hraje s leskem skleněných ozdob, jež září jako vánoční hvězdy.



@_chemie_



SKOŘICE

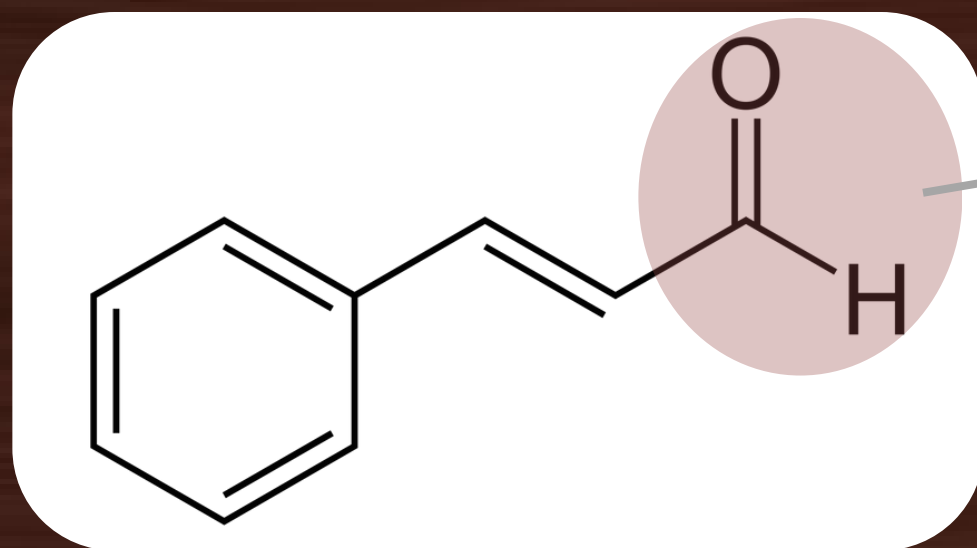
- skořice je **kůra skořicovníku**, která má široké využití v **kosmetice i v kuchyni** díky svým léčivým účinkům a příjemnému aroma
- mezi její **pozitivní účinky** patří:
 - zlepšení chutě k jídlu
 - podpora trávení
 - antibakteriální účinky
 - působení proti nachlazení a kašli
 - podpora krevního oběhu a snížení krevního tlaku



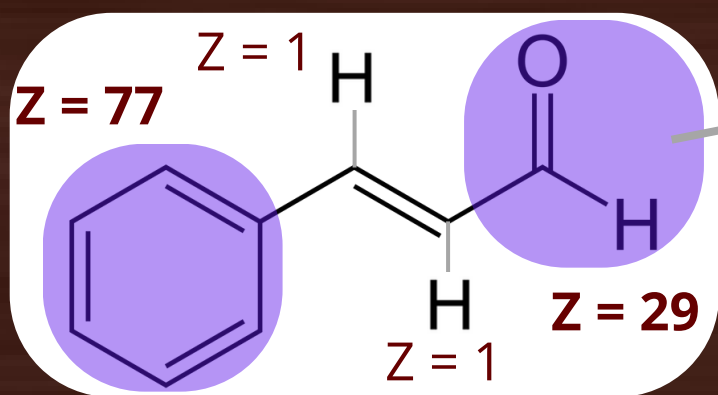


CINNAMALDEHYD

- hlavní složkou tohoto koření je **cinnamaldehyd** (systematicky *(2E)*-3-fenylpro-2-enal), který dodává skořici její charakteristickou vůni a chuť



aldehydická skupina



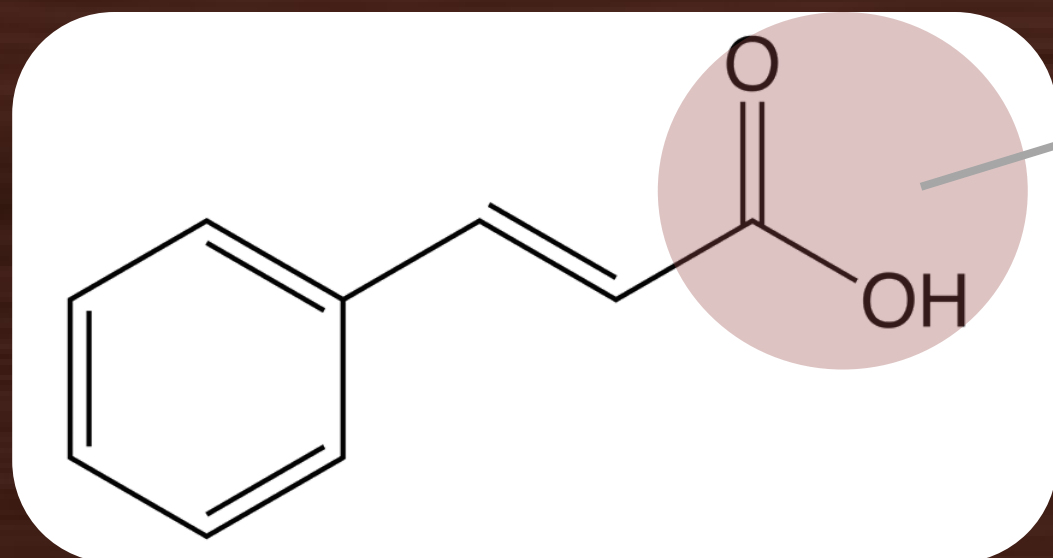
dvojná vazba neumožňuje volnou otáčivost, a tak mohou vznikat **dva izomery**

v přírodě se vyskytuje forma, kde jsou skupiny s **větším atomovým číslem** naproti sobě, tedy *E*-izomer



KYSELINA SKOŘICOVÁ

- **kyselina skořicová** (systematicky kyselina (2*E*)-3-fenylprop-2-enová) má podíl na chuti a vůni skořice, jíž přidává medové až květinové tóny



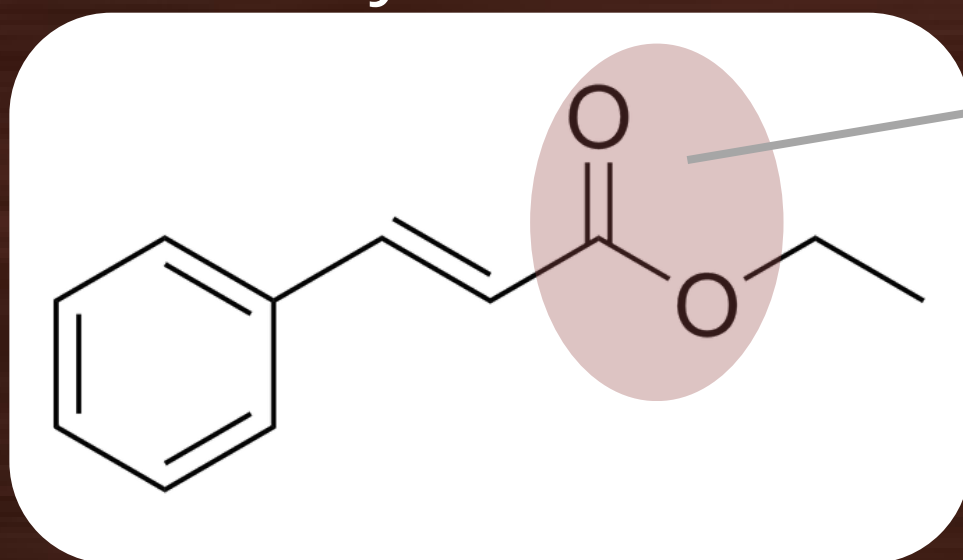
karboxylová skupina

- má rozšířené využití v **parfumářském průmyslu**, kde se používají její výrazně květinově vonící estery



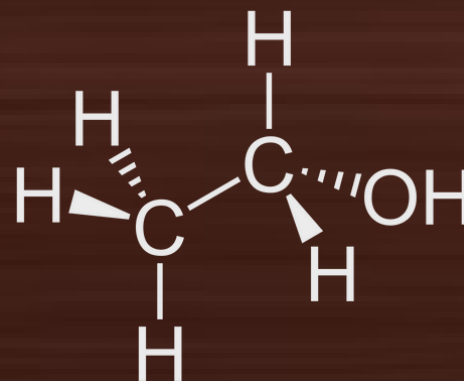
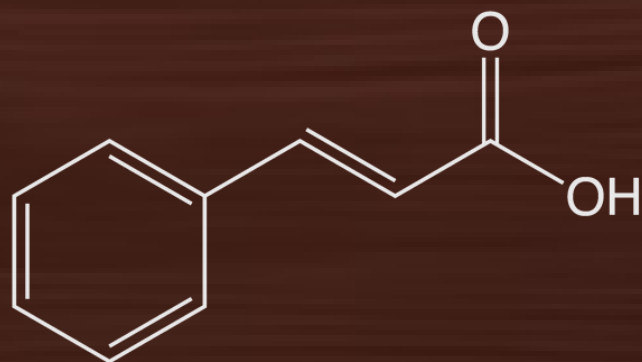
ETHYLCINNAMÁT

- **ethylcinnamát** (systematicky ethyl-3-fenyl-2-propenát) obohacuje chuť a vůni skořice o ovocný nádech



esterová vazba

- jedná se o ester kyseliny skořicové a ethanolu



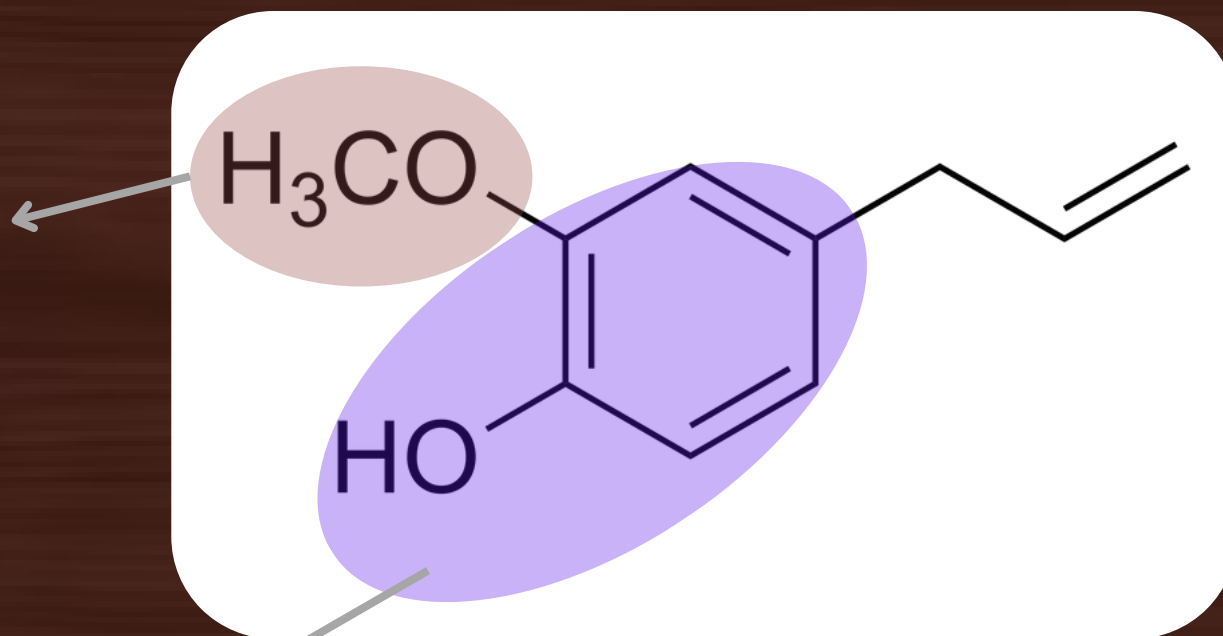
@_chemie_



EUGENOL

- **eugenol** (systematicky 2-methoxy-4-(prop-2-en-1-yl)fenol) dodává skořici tóny typické pro hřebíček

methoxy
skupina
(ether)



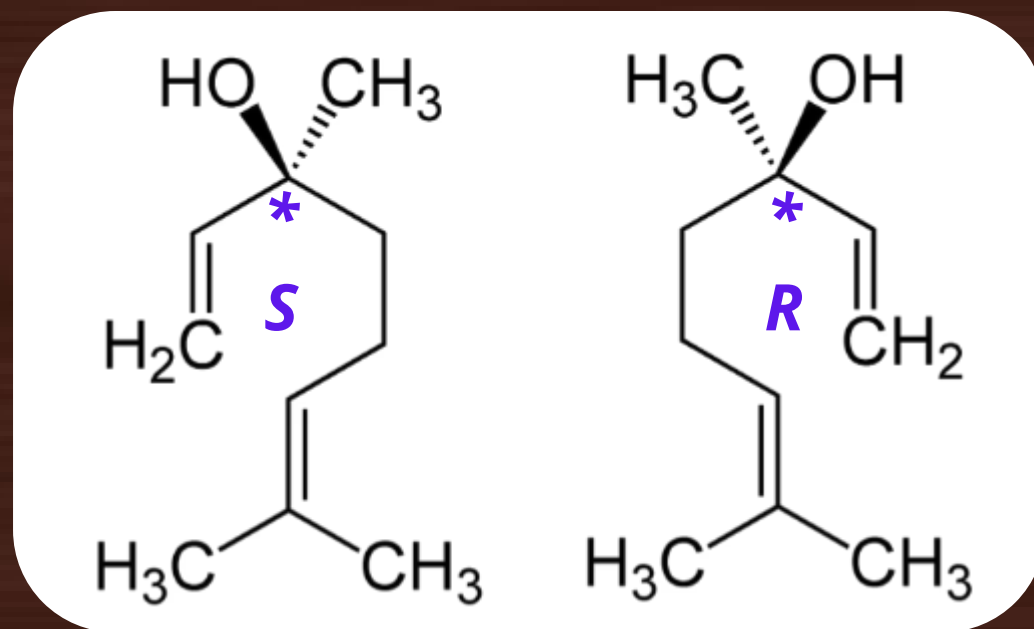
fenol

- kromě hřebíčku a skořice se vyskytuje například v **muškátovém oříšku** nebo v **bobkovém listu**



LINALOOL

- **linalool** (systematicky 3,7-dimethylokta-1,6-dien-3-ol) je terpenový alkohol, který se podílí na květinové až kořenné vůni



(S)-(+)-linalool

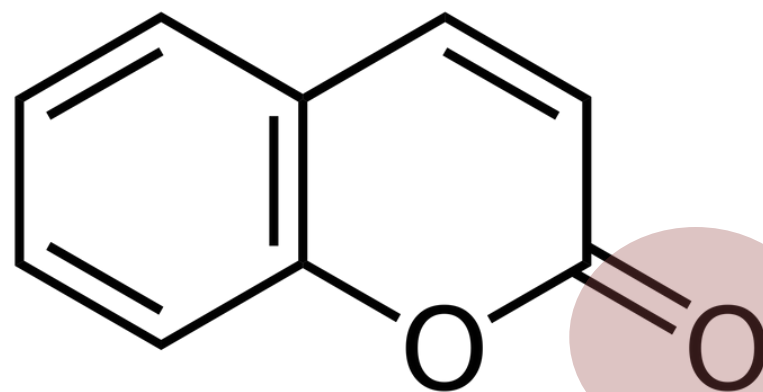
(R)-(-)-linalool

optické izomery



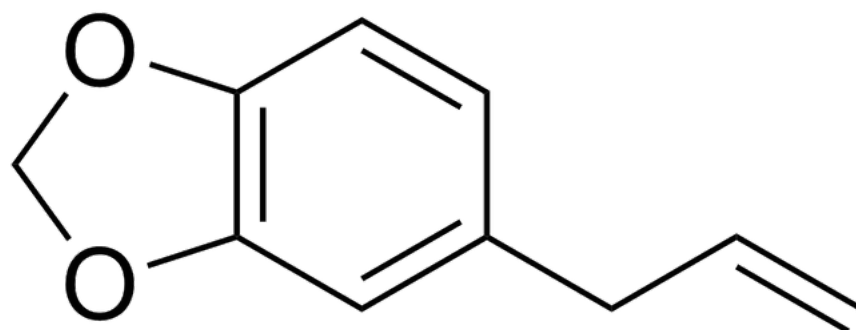
DALŠÍ SLOŽKY

- **kumarin** (systematicky 2H-1-benzopyran-2-on) dává skořici nasládlou chuť



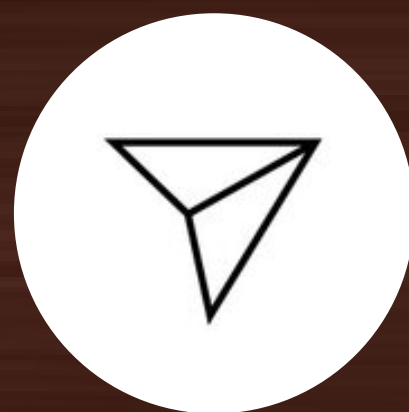
ketonová skupina

- **safrol** (systematicky 5-(2-propenyl)-1,3-benzodioxol) také přidává skořici nasládlé aroma



Děkuji za věnování pozornosti
tomuto příspěvku, budu rád za like,
nějaký doplňující komentář a sdílení.

Nazapomeňte si příspěvek uložit,
může se vám později hodit.



@_chemie_