

V rámci práce byly studovány optické změny piv a modelových roztoků během jejich světelné degradace. Optické změny – změny absorbance – byly měřeny na prototypu přístroje COLORTURB a byly korelovány se sensorickými změnami intenzity letinkové příchuti vzorků zjišťovanými degustačním panelem Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského a s obsahem riboflavinu ve vzorku. Byla nalezena korelace mezi intenzitou letinkové příchuti, poklesem absorbance na vlnové délce 450 nm a poklesem obsahu riboflavinu. U světelně poškozených piv i u modelových vzorků riboflavinu, cysteinu a hořkých látek – isohumulonů – byl objeven částečný návrat hodnot absorbance na této vlnové délce, zapříčiněný přeměnou fotoproduktů riboflavinu.