

ABSTRAKT

Univerzita Karlova

Farmaceutická fakulta v Hradci Králové

Katedra analytické chemie

Kandidát: **Bc. Pavlína Moravcová**

Školitel: **Doc. RNDr. Dalibor Šatínský, Ph.D.**

Název diplomové práce: **Vývoj HPLC metody pro stanovení vybraných fenolických kyselin a flavonoidů v Tokajských vínech**

Cílem této diplomové práce byl vývoj a optimalizace HPLC metody pro současné stanovení celkem 15 fenolických látek, kyseliny protokatechové, fertarové, kávové, p-hydroxybenzoové, syringové, gallové, p-kumarovém, ferulové, chlorogenové, kaftarové, 2-hydroxy-4-methoxybenzoové, polydatinu, resveratralu, katechin hydrátu a epikatechinu v Tokajských vínech.

Množství a zastoupení vybraných fenolických sloučenin bylo analyzováno ve 25 vzorcích Tokajských vín, které pocházejí z vinic ze slovenské části Tokajské vinohradnické a vinařské oblasti. Práce se mimo jiné zaměřuje na popis specifických charakteristik této unikátní oblasti, jedinečného způsobu výroby Tokajského vína a jeho chemického složení, konkrétně spektra fenolických látek v něm obsažených.

Analýza vybraných fenolických látek byla provedena za pomoci kolony Ascentis® Express F5 (150 x 4,6 mm; 5 µm) s použitím mobilní fáze složené z 0,1% kyseliny fosforečné a acetonitrilu v gradientové eluci. Látky byly analyzovány při teplotě 30 °C a průtoku 1 ml/min a detekovány při vlnové délce 280 a 320 nm pomocí DAD detektor.

Klíčová slova: HPLC, Tokajské víno, Tokajská oblast, fenolické sloučeniny