

ABSTRAKT

Baza čierna je obľúbenou a uznávanou rastlinou vďaka priaznivým účinkom na ľudský organizmus. Hlavnými obsahovými látkami sú flavonoidy a antokyány. Predmetom zberu sú jej kvety a plody, ktoré sú k dispozícii len počas sezóny (ako v prípade väčšiny rastlín), preto je dôležité hľadať alternatívne možnosti. Jednou z nich je konzervácia. V súčasnosti je veľa spôsobov pozberovej úpravy, preto je viac možností nájsť optimálny spôsob pre konkrétnu rastlinu.

Diplomová práca sa zameriava na stanovenie obsahu fenolických látok v plodoch bazy čiernej nazbieraných v rôznych lokalitách Hradca Králové a konzervovaných pri teplote laboratórnej, zvýšenej (40°C, 60°C) a zníženej (-18°C). Ďalej sa práca zaoberá stanovením obsahu antokyánov v plodoch 3 roky konzervovaných v mrazničke pri teplote -18°C. Cieľom praktickej časti práce bolo nájsť najlepší spôsob pozberovej úpravy plodov bazy čiernej.

Medzi jednotlivými miestami zberu sa nevyskytol významný rozdiel v obsahu fenolických látok v plodoch. Teplota v priebehu konzervácie mala vplyv na obsahové látky. So zvyšujúcou sa teplotou bol obsah fenolických látok nižší. Pri uchovávaní plodov v mrazničke vyšiel obsah fenolických látok približne rovnaký ako pri laboratórnej teplote. Na uskladnenie plodov v mrazničke počas 3 rokov nemal čas žiaden vplyv na obsah látok.

Kľúčové slová: Sambucus nigra, plody, antokyány, fenolické látky, pozberová úprava