

Abstrakt

V úvodu práce jsou shrnuty a přiblíženy poznatky o flavonoidech - jejich dělení podle struktury, biosyntéza, výskyt v lidské stravě, příznivé účinky na lidské zdraví. Dále jsou uvedeny nejčastější analytické přístupy k jejich identifikaci a stanovení.

V experimentální části byla stanovována čistota dvou standardních látek flavonoidní povahy – myricetinu a dihydromyricetinu. K tomu byla využita spektroskopie v ultrafialové a viditelné oblasti. Zjištěné polohy absorpčních maxim obou látek odpovídají údajům z literatury. Následně byla použita vysokoúčinná kapalinová chromatografie na reversní fázi k určení případnému obsahu nečistot. Z chromatogramů získaných po provedení optimalizace eluce je zřejmé, že čistota preparátů je dosti vysoká a je v souladu s dodanými certifikáty.