



Chromatographie der Gelbwurzel / Paprikafarbstoffe

By Nicole Kim

GRIN Verlag GmbH Jan 2015, 2015. Taschenbuch. Book Condition: Neu. 210x148x1 mm. This item is printed on demand - Print on Demand Neuware - Facharbeit (Schule) aus dem Jahr 2014 im Fachbereich Chemie - Lebensmittelchemie, Note: 14, , Sprache: Deutsch, Anmerkungen: Chemie Protokoll, Abstract: Unter Carotinoide versteht man eine Gruppe gelber, oranger bis roter Naturfarbstoffe, welche nicht für den Menschen essentiell, aber gesundheitsfördernd sind. Chemisch gesehen sind Carotinoide hochungesättigte, alizyklische und aliphatische Kohlenwasserstoffe und deren Oxidationsprodukte. Sie sind aus Isopreneinheiten (C_5H_8) aufgebaut und gehören zu den Tetraterpenen (C_{40} -Körper). Carotinoide werden in zwei Gruppen eingeteilt: a) Die reinen sauerstofffreien Kohlenwasserstoffe (Carotine, Lycopin) und b) die sauerstoffhaltigen, gelblich gefärbten Xanthophylle (Lutein, Capsantin). Carotinoide können als Carotinproteine, Glucose- oder Fettsäureester vorliegen und sind durch ihre durchgängig trans-ständig angeordneten Zweifachbindungen planar gebaute Polyene. Diese konjugierte $C=C$ -Bindung ist für die Farbigkeit verantwortlich und absorbiert je nach Lage und Anzahl der Doppelbindungen das Licht der Wellenlänge von ca. 400 bis 500nm. 12 pp. Deutsch.



READ ONLINE
[3.97 MB]

Reviews

It becomes an amazing pdf which i actually have at any time read through. This can be for all those who statte there had not been a worthy of reading through. You wont sense monotony at anytime of your own time (that's what catalogues are for relating to should you check with me).

-- **Claud Kris**

If you need to adding benefit, a must buy book. It is writter in easy words and phrases and not difficult to understand. Your daily life span is going to be transform when you complete reading this article publication.

-- **Ricky Leannon**