


[DOWNLOAD](#)


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 Farbigekeit verantwortlich und absorbiert je nach Lage und Anzahl der Doppelbindungen das Licht der Wellenlänge von ca. 400 bis 500nm. 12 pp. Deutsch.



READ ONLINE

[4.27 MB]

Reviews

This pdf is wonderful. It is definitely simplified but excitement from the 50 percent in the ebook. You wont sense monotony at at any time of your time (that's what catalogues are for relating to should you request me).

-- **Jaqueline Kerluke**

I just started looking at this pdf. It can be rally fascinating throgh studying period of time. Its been printed in an extremely basic way and is particularly only following i finished reading through this publication where in fact altered me, change the way i really believe.

-- **Mr. Stephan McKenzie**