

Slané látky (1. LF UK, NT)

Slané látky se vyznačují obsahem anorganické soli (význam hlavně NaCl). Přirozený obsah soli v potravinách a její prahové koncentrace jsou specifické. V potravinách jsou též některé soli organických kyselin – podmiňují kvalitu chuti, a její další atributy (hořká, kovová).

Klasifikace potravin dle obsahu soli:

- s velmi nízkým obsahem < 0,4 g/kg Na,
 - mléko, ovoce, zelenina,
- s nízkým obsahem 0,4–1,2 g/kg Na,
 - maso, drůběž, ryby,
- s vysokým obsahem 1,2–4,0 g/kg Na,
 - chléb, některé pečivo, nakládaná zelenina,
- s velmi vysokým obsahem > 4,0 g/kg Na,
 - některé masné a rybí výrobky, olivy, slané pochutiny.



Článek neobsahuje vše, co by měl.

Můžete se přidat k jeho autorům ([https://www.wikiskripta.eu/index.php?title=Slan%C3%A9_l%C3%A1tky_\(1._LF_UK,_NT\)&action=history](https://www.wikiskripta.eu/index.php?title=Slan%C3%A9_l%C3%A1tky_(1._LF_UK,_NT)&action=history)) a jej.

O vhodných změnách se lze poradit v diskusi.

Odkazy

Vnitřní odkazy

- Látky vonné (1. LF UK, NT)
- Látky chuťové (1. LF UK, NT)
- Organoleptické vlastnosti

Externí odkazy

Látky vonné a chuťové (VŠCHT) (<https://web.vscht.cz/koplikr/L%c3%a1tky%20vonn%c3%a9%20a%20chu%c5%a5ov%c3%a9.pdf>)

Zdroj

- DAVÍDEK, Jiří. *10. SLOUČENINY OVLIVŇUJÍCÍ CHUŤ POTRAVIN* [online]. [cit. 2012-03-13]. <<https://el.lf1.cuni.cz/p97399708/>>.