

ÚVOD	5
1 PREHLAD O SÚČASNOM STAVE RIEŠENEJ PROBLEMATIKY	6
1.1 Charakteristika čaju	6
1.2 Zber čaju	6
1.3 Rozdelenie čaju	7
1.4 Technológia výroby čaju	7
1.5 Chemické zloženie listov čajovníka	8
1.6 Význam čaju	10
1.7 Rozdelenie kávových odrôd	11
1.8 Chemické zloženie kávového zrna	12
1.9 Technologický postup spracovania kávových zŕn	13
1.10 Senzorická kvalita kávy	17
1.11 Význam kávy	18
1.12 Antioxidačná aktivita	19
1.13 Stanovenie antioxidačnej aktivity	22
1.14 Kolorimetria	23
2 CIEĽ PRÁCE	24
3 MATERIÁL A METÓDY	25
3.1 Charakteristika použitého materiálu	25
3.2 Stanovenie antioxidačnej aktivity	27
3.3 Kolorimetrické stanovenie	27
3.4 Senzorická analýza zeleného čaju	28
3.5 Senzorická analýza zrnkovej kávy	28
3.6 Štatistické spracovanie výsledkov	29
4 VÝSLEDKY A DISKUSIA	30
4.1 Antioxidačná aktivita bieleho čaju	30
4.2 Antioxidačná aktivita zeleného čaju	30
4.3 Antioxidačná aktivita žihľavového čaju	33
4.4 Antioxidačná aktivita čučoriedkového čaju	35
4.5 Antioxidačná aktivita zrnkovej kávy	37
4.6 Kolorimetrické stanovenie žihľavového čaju	40
4.7 Kolorimetrické stanovenie čučoriedkového čaju	41

4.8	Senzorická analýza zeleného čaju.....	42
4.9	Senzorická analýza zrnkovej kávy.....	47
5	NÁVRH NA VYUŽITIE VÝSLEDKOV PRE ĎALŠÍ ROZVOJ VEDY	59
6	ZÁVER.....	60
7	SUMMARY	62
8	ZOZNAM POUŽITEJ LITERATÚRY.....	63
	PRÍLOHY	72