



UV 34375

Černý česnek s antioxidační aktivitou

Datum udělení: 15.9.2020

Původce:

doc. Ing. František Vácha, CSc., České Budějovice;
Ing. Jan Bedrníček, České Budějovice;
Ing. Pavel Smetana, Ph.D., Staré Hodějovice;
doc. Ing. Eva Samková, Ph.D., Hluboká nad Vltavou,
dr. Ing. Jaromír Kadlec, České Budějovice;
Ing. Dana Jirotková, Ph.D., České Budějovice;
Ing. Karel Tůma, Chelčice

Podstata tohoto technického řešení spočívá v tom, že sušina černého česneku je od 60 do 30 66 % hmotn. vztaženo na celkovou hmotnost černého česneku, pH černého česneku je od 4,2 do 4,6, antioxidační aktivita černého česneku je od 7 do 14 mg Trolox eq/g sušiny. Černý česnek je navíc připravován z českých odrůd, je tudíž vždy zajištěna jeho kvalita a zdravotní nezávadnost. Černý česnek disponuje oproti syrovému čerstvému česneku vysokou antioxidační aktivitou a pozměněnými organoleptickými vlastnostmi. Stroužky černého česneku mají oproti syrovému 35 česneku černou barvu, sladko-kyselou chuť bez typicky česnekového aroma, popřípadě s malými náznaky a gumovitou až mazlavou konzistencí. Antioxidační aktivita metodou DPPH přepočtená na 100% sušinu u černého česneku je zhruba 3x vyšší.

Výhody černého česneku se zvýšeným obsahem antioxidantů podle tohoto technického řešení spočívají zejména v tom, že vykazuje příznivější organoleptické vlastnosti a příjemnější texturu oproti syrovému čerstvému česneku a jeho ostré aroma způsobené sirnými látkami je tak potlačeno,

25 tudíž mohou tento černý česnek konzumovat i lidé, kteří se běžnému česneku vyhýbají.