

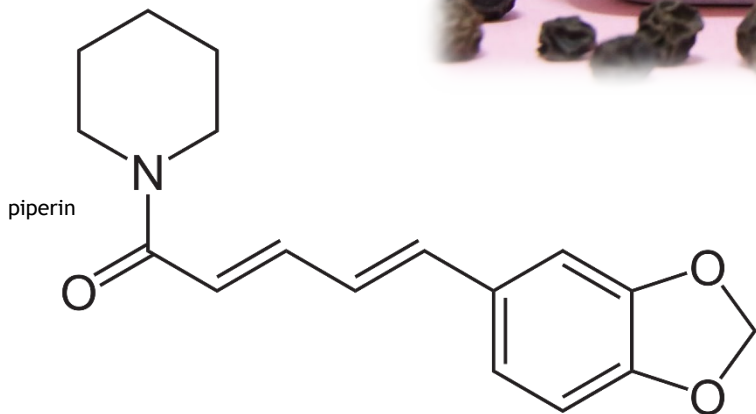
Černý pepř

fermentované nezralé bobule pepřovníku černého (*Piper nigrum*)

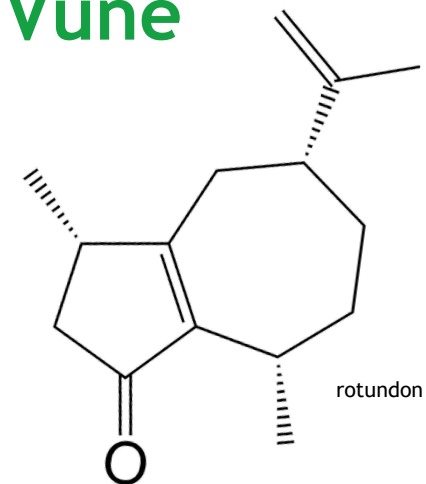
Chuť

Pálivou chuť způsobuje hlavně alkaloid **piperin**.

- Jeho obsah v černém pepři je 20-74 g/kg.



Vůně



Za štiplavou vůni je zodpovědný terpenoid **rotundon**.

- Obsah v černém pepři jen zhruba 1 mg/kg.
- Lidský čich vnímá extrémně nízké koncentrace rotundonu: prahová hodnota je 8 ng/litr vody (= 0,000008 mg/litr).
- Asi 20 % lidí je ale na jeho vůni podstatně méně citlivých.

Zdroje:

Wood C, et al. (2008): *J. Agric. Food Chem.* **56**: 3738-3744.

Gorgani L, et al. (2017): *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety* **16**: 124-140.

Grulich V. (2011): BOTANY.cz: Pepřovník černý [online]. <https://botany.cz/cs/piper-nigrum/>

Autor:

Jan Kolář, Ústav experimentální botaniky AV ČR

Vzorce převzaty z Wikimedia Commons, autoři NEUROtiker a Amir.ahrts, volné dílo / Public Domain.

Infografika je šiřitelná za podmínek licence Creative Commons Uved'te původ-Zachovejte licenci 3.0 Unported (CC BY-SA 3.0).