

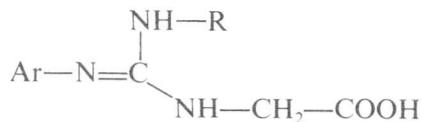
## Zlúčeniny vyvolávajúce sladkú chut.

### VII. Extrémne sladké deriváty guanidínu

MICHAL UHER—ALŽBETA KRUTOŠÍKOVÁ—MILAN KOVÁČ

Súhrn. Uvádzajú sa niektoré poznatky o veľmi sladkých syntetických derivátoch guanidínu, ktoré sa ako sladičlá zatiaľ nepoužívajú. Opisuje sa ich štruktúra, syntéza a vlastnosti.

V roku 1988 bola patentovaná [1] skupina sladkých látok s extrémne vysokou sladivosťou — disubstituované guanidínové deriváty kyseliny octovej všeobecného vzorca



R = alkyl, Ar = aryl.

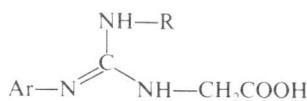
Autori uvádzali, že najsladšie boli deriváty ak Ar = 4-kyanofenyl- alebo 3,5-dichlorofenyl, R = benzyl-, cyklohexyl-, resp. cyklooktyl (tab. 1).

Na syntézu týchto látok použili reakciu príslušných izotiomocovín s amínnimi.

Doc. Ing. Michal Uher, CSc., Prof. Ing. Alžbeta Krutošíková, DrSc., Katedra organickej chémie, Chemickotechnologická fakulta STU, Radlinského 9, 812 37 Bratislava.

Ing. Milan Kováč, CSc., Výskumný ústav potravinársky, Priemyselná 4, 820 06 Bratislava.

Tabuľka 1. Relatívna sladivosť guanidinoctových kysín  
Table 1. Relative sweetening ability of guanidine acetic acids

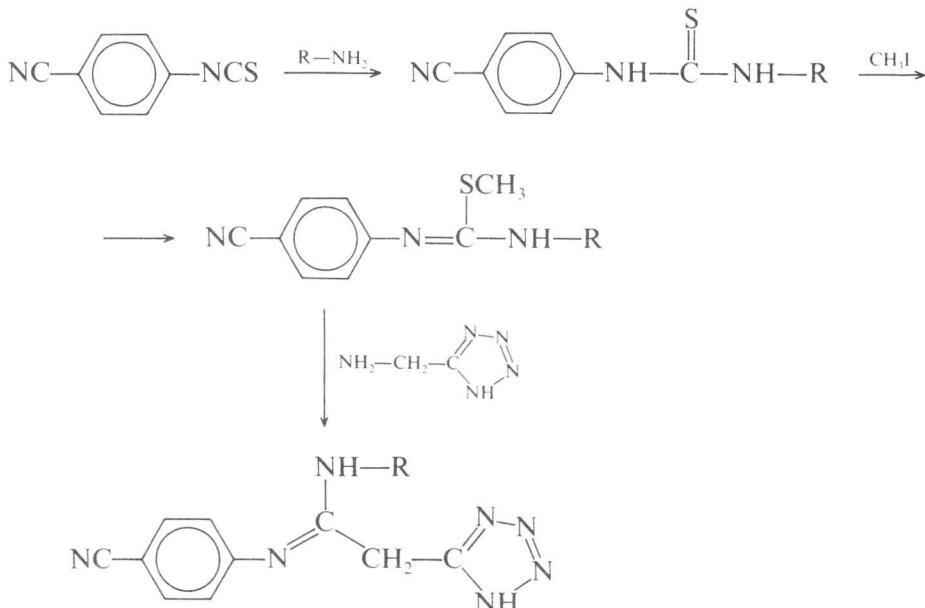


Zlúčenina <sup>1</sup>	Ar	R	Rel. sladivosť <sup>a,2</sup>
1	4-kyanofenyl <sup>3</sup>	cyclohexyl <sup>5</sup>	12 000
2		cyklooktyl <sup>6</sup>	170 000
3		benzyl <sup>7</sup>	30 000
4		l-naftyly <sup>8</sup>	60 000
5	3,5-dichlórfenyl <sup>4</sup>	benzyl <sup>7</sup>	80 000
6		cyklooktyl <sup>6</sup>	60 000
7		l-naftyly <sup>8</sup>	30 000

a — 2% roztok sacharózy; 2% saccharose solution.

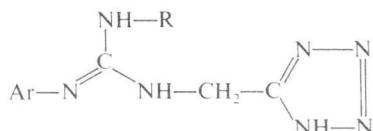
<sup>1</sup>Compound, <sup>2</sup>Relative sweetening ability, <sup>3</sup>4-Cyanophenyl, <sup>4</sup>3,5-Dichlorophenyl, <sup>5</sup>Cyclohexyl, <sup>6</sup>Cyclooctyl, <sup>7</sup>Benzyl, <sup>8</sup>l-Naphtyl.

Ďalšiu skupinu extrémne sladkých organických látok opísal Owens a kol. [2]. Karboxylovú skupinu v guanidínej sérii sladkých látok nahradili 5-tetrazolovou skupinou. Syntézu tetrazolových analógov guanidínu uskutočnili takto:



Vo všeobecnosti je relativná sladivosť týchto látok podstatne nižšia oproti predošej sérii (tab. 2).

Tabuľka 2. Relatívna sladivosť guanidíntetrazolových derivátov  
 Table 2. Relative sweetening ability of guanidine derivatives

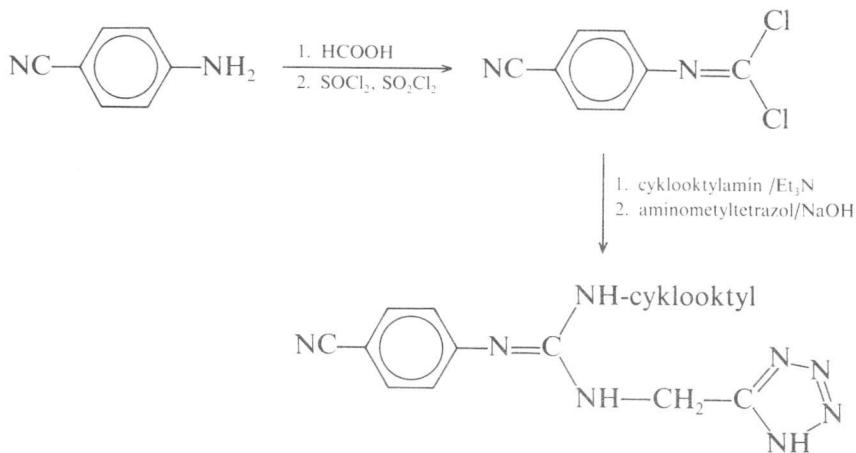


Zlúčenina <sup>1</sup>	Ar	R	Rel. sladivost <sup>a,2</sup>
1	4-kyanofenyl <sup>3</sup>	H	50 <sup>a</sup>
2		benzyl <sup>5</sup>	700 <sup>b</sup>
3		cyklooktyl <sup>6</sup>	5000 <sup>a</sup>
4		l-naftyly <sup>7</sup>	500 <sup>a</sup>
5	3,5-dichlórfenyl <sup>4</sup>	cyklooktyl <sup>6</sup>	400 <sup>c</sup>
6		benzyl <sup>5</sup>	400 <sup>c</sup>
7		l-naftyly <sup>7</sup>	70 <sup>b</sup>

a — 5% roztok sacharózy; 5% saccharose solution, b — 7% roztok sacharózy; 7% saccharose solution, c — 4% roztok sacharózy; 4% saccharose solution.

For explanations 1—4 see Table 1. <sup>5</sup>Benzyl, <sup>6</sup>Cyclooctyl, <sup>7</sup>1-Naphtyl.

Nedávno bola opísaná jednoduchá metóda na syntézu týchto derivátov a to: reakciou karboimidoyldichloridu s príslušnými amínmi za prítomnosti trietylaminu [3] napr.:



61% výťažok, t. t. 175 - 176°C

V súčasnosti sa študuje možnosť využitia týchto látok ako komerčných produktov. Z porovnania relatívnej sladivosti medzi karboxylom a 5-tetrazolyllovou skupinou možno usudzovať na zniženú afinitu receptora pre tetrazolylderiváty.

## Literatúra

1. Eur. Patent Appl. 241 395, okt. 14, 1987; Chem. Abstr., 109, 1988, 190047.
2. OWENS, W. H.—KELLOG, M. S.—KLADE, C. A.—MADIGAN, D. L.—MAZUR, R. H.—MULLER, G. W., In: Sweeteners. Discovery, Molecular Design and Chemoreception. Walters, D. E.—Orthoefer, F. T.—Du Bois, G. E. (Eds.). ACS Symposium Series 450. Washington, DC, American Chemical Society 1991, s. 100—112.
3. NAGARAJAN, S.—HO, TSE-LOK—DUBOIS, G. E., Synth. Commun., 22, 1992, s. 1191.

Do redakcie došlo: 19. 8. 1992

### **Compounds developing sweet taste. VII. Extremely sweet derivatives of guanidine**

#### **Summary**

Information about extremely sweet organic matters, which are not yet used as sweeteners, are introduced in the survey. Their structure, synthesis and characteristics are described.

### **Соединения вызывающие сладкий вкус. VII. Экстремно сладкие производные гуанидина**

#### **Резюме**

В работе даются знания об экстремно сладких синтетических органических веществах, которые пока еще не используются в качестве сладких веществ. Описывается их структура, синтез и свойства.