

## **Kokosový tuk a antimikrobiální účinky**

Kokosový tuk má vysoký obsah kyseliny laurové. Kyselina laurová a její estery s glycerolem (monolaurin) mají inhibiční účinky na různé mikroorganismy. Monolaurin i kyselina laurová vznikají v organismu při štěpení tuků. Většina studií zabývajících se antimikrobiálními účinky těchto komponent však probíhala v modelových systémech v laboratoři (*in vitro*) a testovala izolované látky. Vzhledem k omezenému výskytu a transportu kyseliny laurové nebo monolaurinu jako individuálních komponent v organismu, jsou antimikrobiální účinky těchto látek souvisejících s přímou konzumací kokosového tuku velmi diskutabilní.

*Zpracoval Doc. Ing. Jiří Brát, CSc. aktualizováno 1.12.2016*