

Tutkimustiivistelmä

Yleisimmissä kasvikunnan tuotteissa esiintyvät proantosyanidiinit

Proanthocyanidins in common food products of plant origin

Hellström K, Törrönen R, Mattila P
J Agric Food Chem 2009; 57; 7899-790

Tässä tutkimuksessa määritettiin yleisimmistä Suomessa saatavilla olevista kaupallisista kasvikunnan tuotteista uuttuvat ja uuttumattomat proantosyanidiinit. Proantosyanidiineja löydettiin 49 tuotteesta 99 tutkimukseen valitun ruoka-aineen joukosta. Uuttuvat proantosyanidiinit määriteltiin konjugoimattomina proantosyanidiineina eli sokerien ja happojen mahdollista molekyyliin liittymistä ei ollut laskettu mukaan. Suurin proantosyanidiinien pitoisuus löytyi tuorepainosta mitattuna marja-aroniasta, ruusunmarjasta ja kaakaotuotteista. Marjat ja hedelmät olivat yleisesti parhaita proantosyanidiinien lähteitä. Poikkeuksena olivat sitrushedelmät, joista niitä ei löydetty lainkaan. Marjoista makea pihlaja, pihlaja, mustaherukka, saskatoon, tyrnimarja ja kaikki Vaccinium-suvun marjat, erityisesti eurooppalainen karpalo, puolukka ja mustikka sisälsivät korkeita määriä proantosyanidiineja. Useimmissa kasviksissa, juureksissa ja viljatuotteissa niitä ei havaittu lainkaan. Monet näytteistä sisälsivät merkittäviä määriä liukenemattomia proantosyanidiineja, jotka on myös tarpeen määritellä kokonaisantosyaanipitoisuuksien ohella. Marjojen proantosyanidiinipitoisuuksissa havaittiin huomattavaa vaihtelua, joka vaatii lisätutkimusta.