

O. 2.6

ANTIOXIDANTS FROM POTATO – A SOURCE OF HEALTH AND COLOUR FOR FOOD PRODUCTS

Carmen Liliana BĂDĂRĂU*

**Faculty of Food and Tourism, Transilvania University, Brasov, Romania,
(corresponding author: badarau_carmen14@yahoo.com)*

Many human chronic and degenerative diseases are due to oxidative stress. Potato tubers with their high worldwide consumption, (especially those with intense colour), are a significant source of natural antioxidants, but this source is insufficiently known at present. Lachman (2000) and Brown (2005) consider some polyphenols (phenolic acids, flavonols, anthocyanidins), ascorbic acid, carotenoids and tocopherols the major potato antioxidants. Friedman (1997) mentions chlorogenic acid as the major phenolic compound of white- and yellow-flesh potatoes. Petunidin, malvidin, delphinidin, pelargonidin, cyanidin and peonidin are the major anthocyanins of red- and blue-flesh potatoes. (Burton, 1989). The antocians from potato tubers contribute to the interesting colour, to the special appearance of some food (snacks, chips, pomme frite). Harnly (2006) detected flavonoid quercetin in purple and violet potato tubers. The presence of another antioxidants (lipoic acid and selenium Se) in potato tubers has been reported (Brown, 2005; Koutnik, 1996). Food antioxidants received increasing interest due to their prospective effects on the prevention of various diseases (atherosclerosis, macular degeneration, cataracts).

Keywords: antioxidants, potato, food.

#

ANTIOXIDANȚII DIN TUBERCULII DE CARTOF –SURSĂ DE SĂNĂTATE ȘI CULOARE PENTRU PRODUSELE ALIMENTARE

Carmen Liliana BĂDĂRĂU*

**Universitatea Transilvania, Facultatea de Alimentație și Turism, Brașov, Romania,
(adresa de corespondență: badarau_carmen14@yahoo.com)*

Apariția și dezvoltarea a numeroase afecțiuni cronice și degenerative sunt asociate cu stress-ul oxidativ. Tuberculii de cartof, în special cei cu un conținut ridicat în antociani constituie o sursă mai puțin cunoscută, dar semnificativă de antioxidanți naturali. Conform referințelor bibliografice (Lachman, 2000; Brown, 2005) antioxidanții majoritari din componența tuberculilor de cartof sunt: unii polifenoli (acizi fenolici, flavonoli, antocianidine), acidul ascorbic, carotenoidele și tocoferolii. Friedman (1997) menționează acidul clorogenic ca fiind antioxidantul majoritar în cartofii cu pulpa albă sau galbenă. Antocianidinele petunidina, malvidina, delphinidina, pelargonidina, cianidina și peonidina intră în componența tuberculilor cu pulpa roșie și albastră (Burton, 1989). Antocianii din cartof contribuie la culoarea deosebită, la aspectul inedit al unor produse alimentare (snacks-uri, chips-uri, pomme frite). Harnly (2006) detectează quercetina (flavonoid) în tuberculii de culoare mov și violet. În literatura de specialitate a fost semnalată și prezența acidului lipoic și a seleniului (antioxidanți) în pulpa cartofilor (Brown, 2005; Koutnik, 1996). Consumul alimentelor bogate în antioxidanți contribuie la scăderea riscului de apariție a unor boli (ateroscleroză, degenerare maculară, cataractă).

Cuvinte cheie: antioxidanți, cartof, produse alimentare.



**UNIVERSITATEA TRANSILVANIA BRASOV
FACULTATEA DE ALIMENTATIE SI TURISM**



**INSTITUTUL NATIONAL DE CERCETARE -DEZVOLTARE
PENTRU CARTOF SI SFECLA DE ZAHAR**



SC HOFIGAL IMPORT EXPORT SA



DACIA PLANT



LAURA MARCULESCU BIA

ISSN 1844 – 6604
ISSN-L 1844 – 6604

Lots of thanks to our sponsors!



Al V-lea Simpozion de Etnofarmacologie cu participare internațională



SOCIETATEA ROMANA DE ETNOFARMACOLOGIE

Angela MĂRCULESCU
Coordonator

ETNOFARMACOLOGIA

ÎN SPRIJINUL

SĂNĂTĂȚII OMULUI ȘI A MEDIULUI



VOLUM DE REZUMATE

**BRAȘOV
2013**