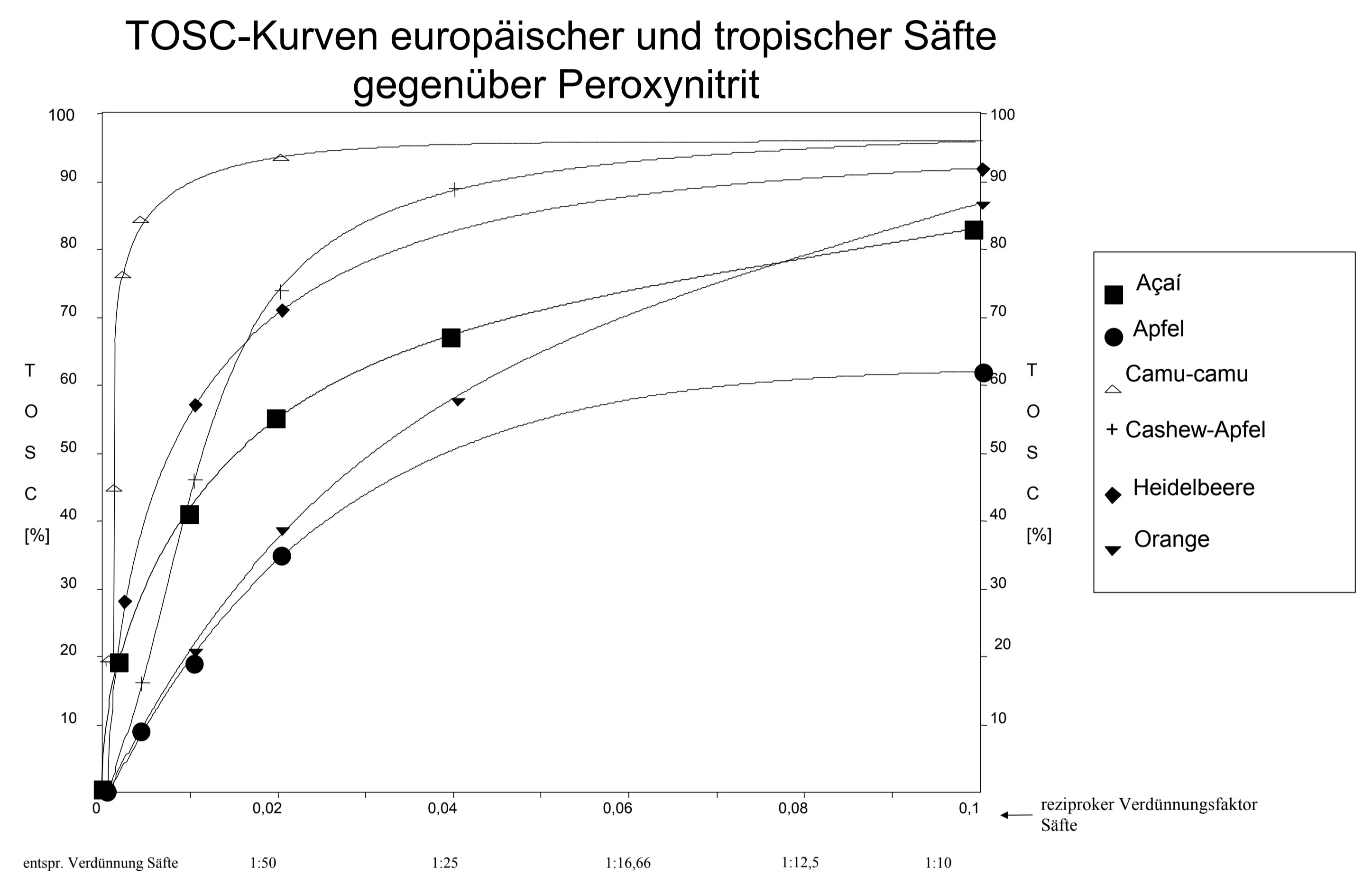
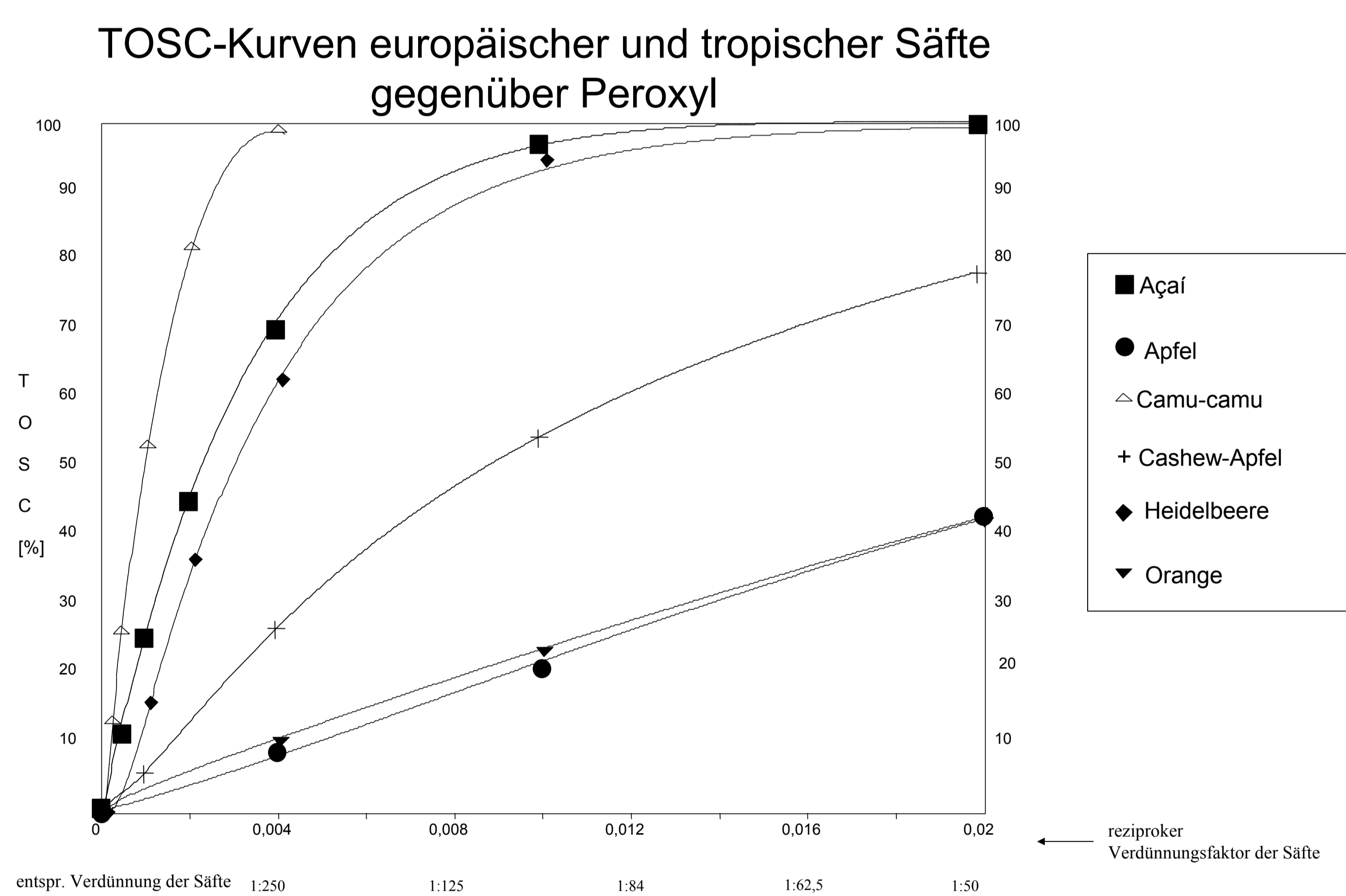


### Antioxidative Kapazität

Früchte und ihre Produkte enthalten Antioxidanzien wie Vitamin C, Vitamin E,  $\beta$ -Carotin, Lycopin und Polyphenole. Diese können so genannte freie Radikale abfangen und damit unerwünschte oxidative Prozesse verhindern. Ihnen wird daher eine wichtige Rolle bei der Prävention z. B. von Tumorbildungen und kardiovaskulären Erkrankungen sowie bei der Verzögerung degenerativer Alterungsprozesse zugeschrieben.

Um die antioxidative Kapazität von Früchten, Fruchtprodukten und ihren Inhaltsstoffen in ihrer Komplexität umfassend beschreiben zu können, haben wir das auf der Gaschromatographie basierende **Total Oxidant Scavenging Capacity (TOSC)** Verfahren optimiert und weitgehend automatisiert. Mit ihm kann die Kinetik der hemmenden Wirkung gegenüber verschiedenen stoffwechselrelevanten freien Radikalen untersucht werden.

### Europäische und tropische Früchte im Vergleich



Die untersuchten tropischen Früchte zeigen im Vergleich zu Apfel, Orange und Heidelbeere sehr hohe antioxidative Kapazitäten.

### Fazit



Açaí



Camu-Camu



Cashew-Apfel

Açaí und Camu-Camu sind gegenüber Peroxyl besonders wirksam, gegenüber Peroxynitrit sind es Camu-Camu und der Cashew-Apfel. Von daher kann der Verzehr dieser bisher wenig genutzten Früchte empfohlen werden; außerdem kommen sie als wertgebende Bestandteile von Lebensmitteln mit gesundheitlichem Zusatznutzen in Betracht.