

NATURAL AND ADDED ANTIOXIDANTS OF YOGURT

Anna Citta^a, Alessandra Folda^a, Guido Scutari^a, Valeria Scalcon^b, Alberto Bindoli^b, Emiliano Feller^c and Maria Pia Rigobello^a

^a Department of Biomedical Sciences, University of Padova, via U. Bassi 58/b, 35131 Padova, Italy

^b Institute of Neuroscience (CNR), viale G. Colombo 3, 35131, Padova, Italy

^c Centrale del Latte di Vicenza via A. Faedo, 60 , 36100, Vicenza, Italy

Introduzione:

Il latte e il latte fermentato possono essere considerati, oltre che fonte di elementi nutrizionali per l'organismo, alimenti che possono proteggere il consumatore dallo stress ossidativo. La stabilità dello yogurt alle reazioni di stress ossidativo sono di notevole importanza per la vendita di un prodotto in quanto tali reazioni provocano la diminuzione della qualità nutrizionale e cambiamenti nelle proprietà organolettiche dello yogurt. L'attività antiossidante è dovuta alla presenza in questo prodotto di molecole che si trovano naturalmente nel latte, derivanti per esempio dall'assunzione di particolari sostanze con la dieta da parte degli erbivori, come l'acido ascorbico, il tocoferolo e i polifenoli (flavonoidi e carotenoidi). Inoltre, il latte, lo yogurt e i lattini fermentati contengono peptidi bioattivi, i quali sono rilasciati attraverso l'idrolisi delle proteine del latte durante i processi fermentativi e possono svolgere un'attività antiossidante.

Determinazione del potere antiossidante durante la vita a scaffale degli yogurt:

Il diverso contenuto di fenoli totali dipende dalla purea di frutta aggiunta, mentre il potere antiossidante determinato con il metodo dell'ABTS dimostra un'attività anche nello yogurt bianco ma aumenta in presenza della purea per l'azione dei polifenoli e sostanze antiossidanti simili di cui la frutta è ricca. La perossidazione lipidica è stata misurata sia in condizioni basali che dopo induzione di stress ossidativo con cumene idroperossido ed emina, ciò che si è potuto notare è che la presenza delle puree di frutta riduce significativamente la lipoperossidazione per il motivo appena descritto.

Presentato al:

XIV CONGRESSO DELLA SOCIETÀ ITALIANA DI FITOCHIMICA

10-12 giugno 2015

Valorizzazione della biodiversità italiana: le proprietà salutistiche delle piante alimentari.