

Tutkimustiivistelmä

Riihinen, K., Jaakola, L., Kärenlampi, S. ja Hohtola, A. 2008. *Organ-specific distribution of Phenolic compounds in bilberry (Vaccinium myrtillus) and 'northblue' blueberry (Vaccinium corymbosum x V. angustifolium)*. Food Chem. 110: 156-160.

Mustikan (*Vaccinium myrtillus*) ja pensasmustikan (*Vaccinium corymbosum x V. angustifolium*) fenoliset yhdisteet kasvin eri osissa

Mustikan ja pensasmustikan on todettu olevan hyviä flavonoidien, erityisesti antosyaanien lähteitä. Tutkimuksessa analysoitiin mustikan ja pensasmustikan flavonoidipitoisuudet (antosyaanit, proantosyaanit) ja hydroksikinonihappopitoisuudet kukasta, marjasta, marjan kuoresta, marjan ns. puristusjätteestä, lehdistä ja juurakosta kaasukromatografisesti (HPLC diodirividetektorin kanssa). Pensasmustikka sisälsi ylivoimaisesti enemmän hydroksikinonihappoa, kun taas mustikan antosyaanipitoisuudet olivat paljon suurempia, erityisesti puristusjätteessä. Flavonoidipitoisuudet olivat erilaiset jo kukintavaiheessa. Sekä mustikan että pensasmustikan lehdet sisälsivät korkeita määriä proantosyaaneja, flavonoleja ja hydroksikinonihappoja. Pensasmustikan juuret sisälsivät runsaasti hydroksikinonihappoja. Mustikan ja pensasmustikan kaikki osat voisivat olla potentiaalisia fenolisten yhdisteiden lähteitä joko ravintokasveina tai lääketieteellisuuden raaka-aineina.