



Dr Georges MOUTON MD

Functional Medicine

QUOTE GM #22

14/02/2018

Titre

Créé le

ANTI-OXYDANTS : BIEN PLUS QUE DES CONSERVATEURS ALIMENTAIRES

Food Res Int. 2018 Mar;105:76-93. doi: 10.1016/j.foodres.2017.10.056. Epub 2017 Nov 3.

Evolution of food antioxidants as a core topic of food science for a century.

Cömert ED¹, Gökmen V².

Author information

- 1 Food Quality and Safety (FoQuS) Research Group, Department of Food Engineering, Hacettepe University, 06800 Beytepe, Ankara, Turkey.
- 2 Food Quality and Safety (FoQuS) Research Group, Department of Food Engineering, Hacettepe University, 06800 Beytepe, Ankara, Turkey. Electronic address: vgokmen@hacettepe.edu.tr.

Abstract

Antioxidants are among the most studied topics both in the area of food science and nutrition. Antioxidants were firstly used as just a food preservative, then it was realized that they inhibited the oxidation processes not only in foods but also in human metabolism. Then, they gained the spotlight with their important roles both in foods and in human body. Consequently, significant number of research articles focusing on the antioxidant content of different foods, analytical methods for better estimation and measurement of the antioxidant capacity of foods have been publishing for years. In addition, there is a growing interest among the food scientists in improving the knowledge on the physiological effects of antioxidants in the human body. This review provides a historical overview about antioxidants covering their occurrence and roles in various foods, analytical methods for the determination of their antioxidant capacity, and their physiological effects.

KEYWORDS: Antioxidant activity; Antioxidant capacity measurement; Food antioxidants; Physiological effects; Total antioxidant capacity

PMID: 29433271 DOI: 10.1016/j.foodres.2017.10.056

“Les antioxydants sont parmi les sujets les plus étudiés, que ce soit dans le domaine de la science de l'alimentation ou dans celui de la nutrition. Les antioxydants ont d'abord été utilisés uniquement comme agents de conservation des aliments ; ensuite, il a été démontré qu'ils inhibent les processus d'oxydation non seulement dans les aliments mais aussi dans le métabolisme humain !

Ils ont ensuite gagné leurs titres de noblesses par le fait qu'ils jouent d'autres rôles importants, à la fois dans les aliments et dans le corps humain. Par conséquent, de nombreux articles de recherche ont été publiés ces dernières années, se focalisant sur la teneur en antioxydants des différents aliments et sur les méthodes d'analyse destinées à mieux estimer et mesurer la capacité antioxydante des aliments.

De plus, il existe un intérêt croissant, au sein de la communauté scientifique s'occupant de l'alimentation, pour améliorer les connaissances sur les effets physiologiques des antioxydants dans le corps humain.”