

## **Paradajz-hemija “zlatne jabuke”**

**Danica S. Blagojević<sup>1</sup> and Jelena S. Nikolić<sup>1</sup>**

*1-Univerzitet u Nišu, Prirodno-matematički fakultet, Departman za hemiju, Višegradaska 33, 18000 Niš, Srbija.*

### **SAŽETAK**

Od hrane se očekuje se da zadovolji osnovne fiziološke potrebe, ali i da ima pozitivan uticaj na zdravlje i zaštitu ćelija od negativnih faktora iz životne sredine. Paradajz je dobar izvor vitamina i minerala, a takođe ima antioksidativna svojstva. Glavni antioksidanti u paradajzu su karotenoidi, askorbinska kiselina i fenolnajedinjenja. Likopen je odgovoran za crvenu boju paradajza i smatra se antioksidansom sa visokom antioksidativnom aktivnosti. Studije supokazale da likopen štiti kožu od ultraljubičastih (UV) zraka i tako pruža zaštitu od raka kože.

*Keywords: Tomato, chemical composition, lycopene, polyphenolic compounds*