

Profil polyphénolique de variétés sélectionnées de baies serbes

Jelena Mrmošanin¹, Milena Nikolić^{2*}, Milan Mitić¹, Snežana Tošić¹, Aleksandra Pavlović¹

1- *Université de Niš, Faculté des sciences naturelles et des mathématiques, Département de chimie, Višegradska 33, 18000 Niš, Serbie*

2- *Académie d'études professionnelles du sud de la Serbie, Département de technologie et d'art, Vilema Pušmana 21, 16000 Leskovac, Serbie*

RÉSUMÉ

Des variétés sélectionnées de fraises, de mûres et de myrtilles cultivées en Serbie ont été analysées et leur profil polyphénolique a été déterminé par l'analyse HPLC. La présence d'acides phénoliques, de flavonols et d'anthocyanes a été examinée. Les acides caféïques, p-coumarique, férulique et ellagique ont été identifiés et quantifiés. Six flavonols ont été identifiés dans des échantillons de baies : la quercétine, la quercétine-glucoside, la quercétine-galactoside, le kaempférol, le kaempférol-glucoside et la rutine. Les anthocyanines suivantes ont été trouvées dans les fraises : pélargonidine-glucoside, pélargonidine-rutinoside, cyanidine-glucoside et cyanidine-malonylglucoside. Du cyanidine-glucoside, du cyanidine-rutinoside et du cyanidine-malonyl-glucoside ont été trouvés dans des échantillons de mûres. Les anthocyanines suivantes ont été trouvées dans les myrtilles : delphinidine-galactoside, delphinidine-glucoside, delphinidine-arabinoside, cyanidine-galactoside, cyanidine-glucoside, cyanidine-arabinoside, pétunidine-arabinoside, pétunidine-galactoside, péonidine-galactoside et malvidine-galactoside. La méthode statistique multivariée - l'analyse en composantes principales (ACP) a été utilisée pour classer les acides phénoliques, les flavonols et les anthocyanes en fonction de leur teneur dans les échantillons de baies. L'analyse par grappes (AC) a été utilisée pour classer les échantillons en fonction de la teneur en polyphénols individuels.

Mots-clés : anthocyanes, flavonols, acides phénoliques, HPLC, baies, analyse PCA