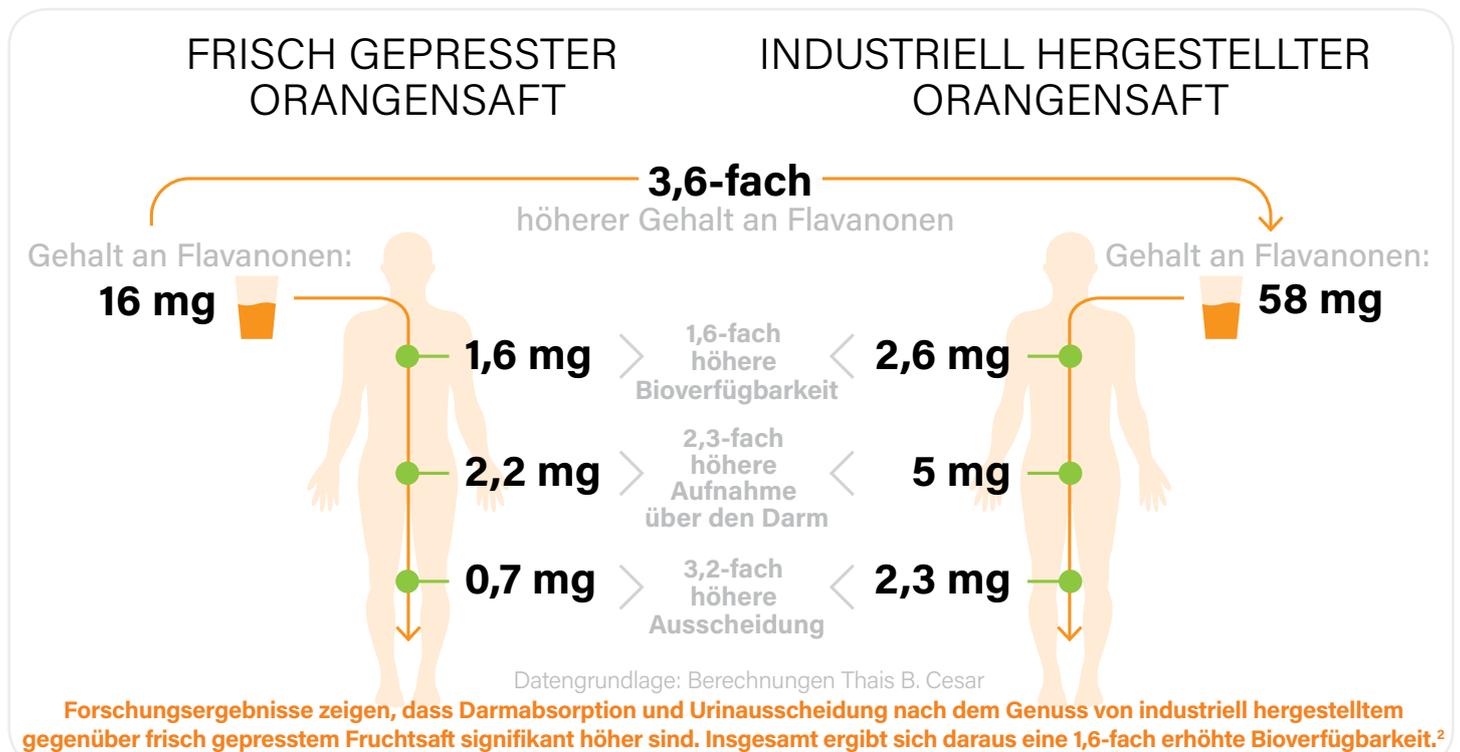


DER EFFEKT DER VERARBEITUNG AUF DIE STEIGERUNG DER BIOVERFÜGBARKEIT VON SEKUNDÄREN PFLANZENSTOFFEN IN FRUCHTSAFT



Haftungsausschluss: Die in diesem Dokument enthaltenen Informationen wurden mit größtmöglicher Sorgfalt auf ihre Richtigkeit geprüft. Sie sind ausschließlich für nichtgewerbliche Mitteilungen an professionelle Ernährungsexperten und Fachpersonal des Gesundheitswesens gedacht und nicht für Verbraucher bestimmt. AIJN übernimmt keinerlei Haftung, falls diese Informationen für kommerzielle oder Werbezwecke verwendet oder präsentiert werden.

1 Cervantes-Paz B et al. (2017) Effects of pectin on lipid digestion and possible implications for carotenoid bioavailability during pre-absorptive stages: A review. *Food Res Int* 99: 917-927.

2 Silveira JQ et al. (2014) Pharmacokinetics of flavanone glycosides after ingestion of single doses of fresh-squeezed orange juice versus commercially processed orange juice in healthy humans. *J Agric Food Chem* 62: 12576-84.

3 Homayouni F et al. (2017) Hesperidin Supplementation Alleviates Oxidative DNA Damage and Lipid Peroxidation in Type 2 Diabetes: A Randomized Double-Blind Placebo-Controlled Clinical Trial. *Phytother Res* 31: 1539-1545.

Granado-Lorenzo F et al. (2014) Effect of ̢-cryptoxanthin plus phytosterols on cardiovascular risk and bone turnover markers in post-menopausal women: a randomized crossover trial. *Nutr Metab Cardiovasc Dis* 24: 1090-6.

Liu R et al. (2014) Lutein and zeaxanthin supplementation and association with visual function in age-related macular degeneration. *Invest Ophthalmol Vis Sci* 56 :252-8.

Cirmi S et al (2016) Neurodegenerative Diseases: Might Citrus Flavonoids Play a Protective Role? *Molecules* 21, pii: E1312.