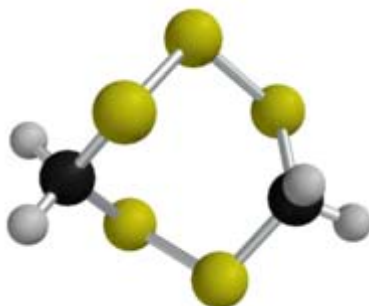
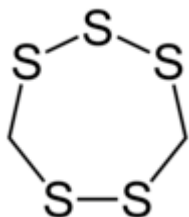


I FUNGHI SHIITAKE (3^a parte).

Tratto da "WIKIPEDIA"
Traduzione di: Marco Turazza

La Lentionina



La Lentionina (1,2,3,5,6-pentathiacicloheptano, C₂H₄S₅) è un composto organosolfurato, rinvenuto nei funghi Shiitake e parzialmente responsabile del loro sapore.

Il meccanismo della sua formazione è tuttora non chiaro, ma probabilmente ha a che fare con l'enzima C-S lipasi.

Oltre a dare il sapore ai funghi in questione, la Lentionina inibisce l'aggregazione piastrinica. Altri composti organosolfurati rinvenuti nell'aglio presentano effetti simili.