

# Composti chimici: **FLAVONOIDI** (5a parte)

---

Tratto da "WIKIPEDIA"  
Traduzione di: Marco Turazza

---

## PROANTOCIANIDINA

La proantocianidina, conosciuta anche come proantocianidina oligomerica (OPC), pignogenolo, leucoanidina e leucoantocianidina, è una classe di flavonoidi.

Fu scoperta nel 1936 dal professor Jacques Masquelier che la chiamò vitamina P, anche se poi questo nome non ebbe un riconoscimento ufficiale e alla fine cadde in disuso.

Fu comunque lo stesso Masquelier che per primo sviluppò le tecniche per l'estrazione di proantocianidine da alcune piante.

Le proantocianidine sono state vendute in Europa come integratori nutrizionali e terapeutici fin dagli anni '80, ma la loro introduzione nel mercato statunitense è relativamente recente.

Nel regno vegetale, le proantocianidine sono quasi sempre considerate dei flavonoidi antiossidanti derivati dall'estratto di semi di uva, bucce d'uva e vini rossi della *Vitis vinifera*.

Questa informazione attrasse l'attenzione del pubblico, descrivendo che il consumo di vino rosso era associato alla favorevole introduzione di flavonoidi benefici per la salute.

Il contenuto totale di proantocianidina oligomerica (includendo le catechine) era sostanzialmente superiore nei vini rossi (177,18 +/- 96,06 mg/l) che non in quelli bianchi (8,75 +/- 4,53 mg/l).

Questi studi supportarono il cd Paradosso Francese, che ipotizzava che l'introduzione di proantocianidine ed altri flavonoidi derivante dal consumo di vino rosso previene la formazione di malattie (cardiovascolari e diabete) in cittadini francesi con diete ricche di grassi.