

Ilaria Marchioni  
Laura Pistelli

Dipartimento Scienze  
Agrarie, alimentari e  
agro-ambientali  
Università di Pisa  
Via del Borghetto 80,  
56124 PISA

## DÉTERMINATION FLAVONOÏDES TOTAUX

### **Extraction**

1. Prendre le matériel végétal (frais  $\geq 0,1$  g ; séché  $\geq 0,02$ g)
2. L'homogénéiser dans un mortier avec un pilon et
3. Rajouter x ml (p/V, g/ml; 1/10-20) de méthanol à 70% froid.
4. Garder dans la glace pendant 30'
5. Centrifuger à 14000 rpm pendant 10 minutes à T° ambiante
6. Récupérer le surnageant pour analyses

### **Détermination**

1. Préparer une solution normale de catéchines (50-500mMl) qui sera utilisée pour la courbe d'étalonnage
2. Récupérer une fraction de surnageant (10-100  $\mu$ l) de l'échantillon
3. Rajouter H<sub>2</sub>O jusqu'à 250  $\mu$ l-
4. Rajouter 75  $\mu$ l de solution 5% NaNO<sub>2</sub>
5. Incuber pendant 5 min à l'abri de la lumière
6. Rajouter 75  $\mu$ l de solution à 10% AlCl<sub>3</sub>
7. Incuber pendant 5 min à l'abri de la lumière
8. Rajouter 500 $\mu$ l de NaOH 1M
9. Bien remuer
10. Incuber pendant 15 min à l'abri de la lumière
11. Transférer le mélange (1 ml) dans une cuve
12. Mesurer l'absorbance à 510 nm

### **Bibliographie**

Pękal, A., & Pyrzyńska, K. (2014). Evaluation of aluminium complexation reaction for flavonoid content assay. Food Analytical Methods, 7(9), 1776-1782.