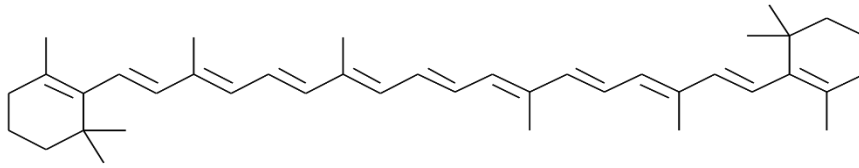


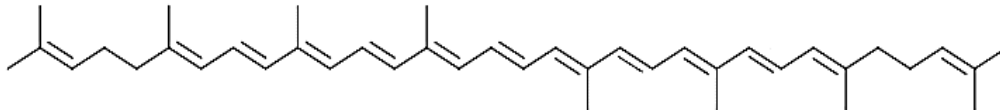
Exemples de caroténoïdes

β-carotène <https://fr.wikipedia.org/wiki/B%C3%AAta-Carot%C3%A8ne>



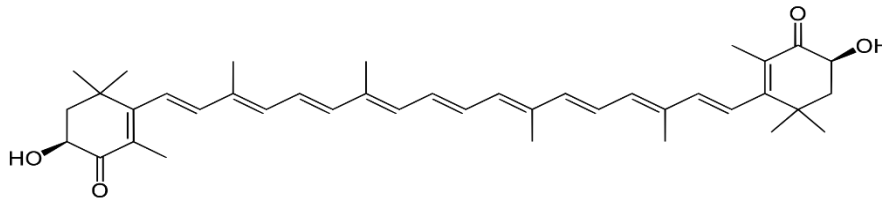
Le β-carotène (C₄₀H₅₆) est la forme de carotène la plus répandue. C'est un précurseur de la vitamine A désigné comme « provitamine A ». Le bêta-carotène est un pigment photosynthétique qui absorbe les longueurs d'onde entre 400 et 500 nm.

Lycopène <https://fr.wikipedia.org/wiki/Lycop%C3%A8ne>



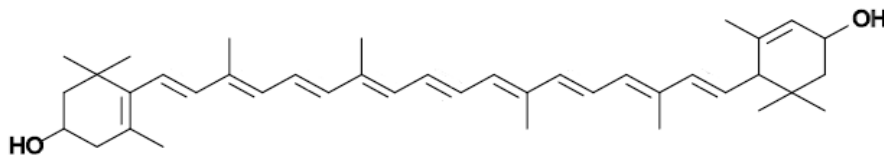
Le lycopène (C₄₀H₅₆) est un tétraterpène de la famille des caroténoïdes, plus précisément des carotènes. C'est un pigment liposoluble rouge que l'on trouve surtout dans la tomate mais également dans d'autres fruits rouges, la pastèque, l'Elaeagnus umbellata, le pamplemousse... Il doit son nom au nom latin de la tomate (Solanum lycopersicum), qui en comporte la plus forte concentration naturelle : 27 mg pour 125 ml de purée de tomate, 17 mg pour 125 ml de sauce tomate. [...] Le lycopène est, parmi les caroténoïdes, le plus présent dans le corps humain et est antioxydant.

Astaxanthine <https://fr.wikipedia.org/wiki/Astaxanthine>



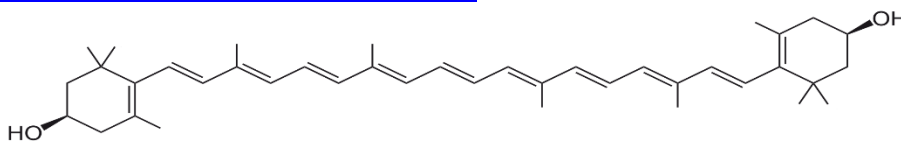
L'astaxanthine (C₄₀H₅₂O₄) est un pigment de la famille des terpénoïdes, et fait partie des composés phytochimiques. Elle est soluble dans les graisses et les huiles. Chez les crustacés, cette coloration n'apparaît généralement pas chez l'animal vivant car la molécule est entourée d'une protéine lui donnant une coloration noirâtre. En ébouillantant les homards et crevettes, les chaînes de protéines se déroulent, libérant la molécule d'astaxanthine : les crustacés deviennent alors roses. [...]

Lutéine <https://fr.wikipedia.org/wiki/Lut%C3%A9ine>



La lutéine (du latin luteus, jaune) (C₄₀H₅₆O₂) est un des 600 caroténoïdes connus. On en trouve dans les légumes à feuilles vertes (chou kale, épinards, oseille), les légumes jaunes (maïs, carotte). On en trouve également dans le jaune d'œuf et des fleurs comestibles telles que l'œillet d'Inde (tagetes). [...] La lutéine est utilisée par l'organisme comme un antioxydant pour protéger l'organisme des radicaux libres issus des rayonnements ultraviolets. [...]

Zéaxanthine <https://fr.wikipedia.org/wiki/Z%C3%Aaxanthine>



La zéaxanthine (C₄₀H₅₆O₂) est un pigment de la famille des xanthophylles (caroténoïde) qui donne sa couleur jaune aux grains de maïs. C'est un isomère de la lutéine [...]. Elle est souvent associée à la lutéine dans le jaune d'œuf, le jus d'orange ou les épinards. La baie de goji en est une source importante, avec des teneurs pouvant atteindre 38.2mg/100g de matière fraîche, soit environ plus de 60 fois la teneur en zéaxanthine du jaune d'œuf.