

OPC ist die Abkürzung für oligomere Procyanidine und gehören zu den Flavanoiden. Man bezeichnet diese Stoffe auch als sekundäre Pflanzenstoffe, die von den Pflanzen als Abwehrstoffe gegen schädliche äußere Einflüsse wie UV-Einwirkung, Bakterien und Viren oder Fraßfeinde eingesetzt werden. Freie Radikale mit ihren Folgeerkrankungen bekommen immer mehr Aufmerksamkeit von den Wissenschaftlern. Man führt bereits mehr als 200 Erkrankungen und auch den Alterungsprozess auf eine erhöhte Belastung mit freien Radikalen zurück. OPC kommt in vielen pflanzlichen Nahrungs- und Genussmitteln vor, meistens ist es in der Schale oder der Rinde am höchsten angereichert. Durch das Schälen von Obst und Gemüse geht dieser wertvolle Pflanzenstoff meist verloren. OPC findet sich auch in hohen Konzentrationen in Rinde, Wurzel, Blatt und Frucht von Holzgewächsen.