

zasílám info o rozdílu mezi brusnicí borůvkou (*Vaccinium myrtillus*, "Bilberry/European Blueberry") a borůvkou kanadskou (*Vaccinium myrtilloides*, "Canadian Blueberry"). Velmi pěkně je tento rozdíl uveden (včetně obrázků) na této stránce: http://www.mirtoselect.info/public/bilberry_blueberry.asp
Zde je také uvedeno, jak se oba druhy liší v obsahu antioxidantů, cituji:

"Finally bilberries and blueberries have a different phytochemical profile and anthocyanins content of bilberry fresh fruits is almost 4 times higher in bilberries than in blueberries" neboli že evropská borůvka obsahuje 4krát více antioxidantů (antokyanů), než kanadská, což je potvrzeno i zde: <http://www.nzblackcurrants.com/blackcurrants-vs-bilberries-blueberries/> (kde je mimo jiné uvedeno, že černý rybíz je na tom ještě o něco lépe).

Druhá uvedená stránka vychází z této studie: <http://www.nzblackcurrants.com/assets/Uploads/17.7.07-NZ-Blackcurrant-vs-Bilberry-vs-Canadian-cultivated-blueberry-EA56.pdf> a konečně je to celé potvrzeno v této nezávislé studii z Univerzity v Terstu, kterou můžete najít zde: http://www.researchgate.net/publication/235739688_Bilberry_and_blueberry_anthocyanins_act_as_powerful_intracellular_antioxidants_in_mammalian_cells, kde se na straně 5 píše toto:

"Fresh bilberries used for the preparation of the extract (crude and purified) contained 1122.9 ± 27.4 mg, anthocyanins expressed as CY3GE/100 g fw, while fresh blueberries had 262.2 ± 12.0 mg CY3GE/100 g fw, thus 4.3-fold less than bilberries.", což volně přeloženo znamená, že obsah antokyanů je v kanadské borůvce 4,3 násobně nižší, než v druhu evropském.