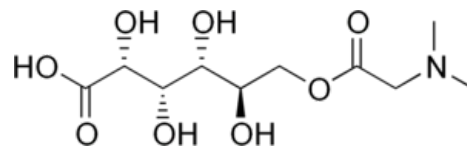


Kyselina pangamová



Kyselina pangamová (pangamin, D-glukonodimetylaminoacetát) se historicky označovala jako **vitamin B₁₅**, nemá však charakter vitaminu. Kyselina pangamová ani její deriváty nemají žádnou známou fyziologickou úlohu v metabolismu. Neexistují důkazy, které by potvrzovaly její nezbytnost ve výživě ani pro prospěšnost při

léčbě onemocnění^[1]. Vyskytuje se v hnědé rýži, pивních kvasnicích, slunečnicových a dýňových semínkách.^[2] Kyselina pangamová je uváděna jako účinná složka několika komerčně dostupných výživových doplňků; ve skutečnosti různé preparáty obsahují různé látky. Některé z nich jsou škodlivé lidskému zdraví^[3].



Vzorec kyseliny pangamové

Odkazy

Reference

1. HERBERT, V. Pangamic acid ("vitamin B15"). *Am J Clin Nutr* [online]. 1979, vol. 32, no. 7, s. 1534-40, dostupné také z <<https://academic.oup.com/ajcn/article-abstract/32/7/1534/4692179?redirectedFrom=fulltext>>. ISSN 0002-9165.
2. HAAS, Elson M. *Vitamin B15 -- Pangamic Acid* [online]. [cit. 2011-07-24]. <<http://www.healthy.net/scr/article.aspx?Id=1925>>.
3. HERBERT, V. Pangamic acid ("vitamin B15"). *Am J Clin Nutr* [online]. 1979, vol. 32, no. 7, s. 1534-40, dostupné také z <<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/377937>>. ISSN 0002-9165.