

Table 1S. Content of phenolic acids from white and red sorghum flours.

Phenolic acids ($\mu\text{g/g}$ d.b)		White Sorghum	Red Sorghum
Gallic acid	F	71,4 \pm 3,1 ^a	72,9 \pm 8,7 ^a
	B	ND	ND
4-Hydroxybenzoic acid	F	ND	ND
	B	5,2 \pm 0,3 ^a	11,8 \pm 0,9 ^b
Vanillic acid	F	ND	ND
	B	3,3 \pm 0,4 ^a	5,4 \pm 0,2 ^b
Caffeic acid	F	46,98 \pm 0,29 ^a	64,47 \pm 3,74 ^b
	B	3,9 \pm 0,5 ^a	4,1 \pm 0,1 ^a
<i>p</i> -coumaric acid	F	5,1 \pm 0,1 ^a	5,3 \pm 0,2 ^a
	B	14,7 \pm 0,5 ^a	23,2 \pm 1,6 ^b
Ferulic acid	F	9,7 \pm 1,2 ^a	13,5 \pm 0,4 ^b
	B	165,4 \pm 5,5 ^a	220,2 \pm 4,2 ^b
Sinapic acid	F	2,4 \pm 0,6 ^b	1,53 \pm 0,05 ^a
	B	ND	ND

F: free phenolics; B: bound phenolics; ND, non-detected. d.b.: dry basis. Values with different superscript letter in a row are significantly different ($p < 0.05$).