

3. АНТИОКСИДАНТНА ЗДАТНІСТЬ ВИНОГРАДУ ТА ВИНОМАТЕРІАЛУ З НЬОГО І ВПЛИВ НА ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ

Н.В. Полешко, І.М.Бабич

Національний університет харчових технологій

У час стрімкого розвитку науки й техніки, загострення екологічних проблем, мутації збудників захворювань важливим є збереження здоров'я, посилення ослаблених захисних сил організму. Офіційна медицина світу все більше схиляється до того, що у лікуванні захворювань різної складності слід звертатися не лише до хімічних препаратів, а й до корисних для нашого організму рослин.

Біологічно активні властивості винограду і вина отримали широке суспільне визнання. Сучасні дослідження біологічної активності винограду висвітлені в працях таких вітчизняних і зарубіжних авторів: Г.Г. Валуйко, В.Є. Таїров, М.О.Герасімов, О.І. Опарін, С.В. Дурмішідзе та інші.

Висока цінність червоних столових вин, виявлена в ході дослідження відомого «французького парадокса». Парадокс базувався на тому, що рівень смертності від ішемії в Франції, а саме в районі Тулузи, становив в 2-2,5 рази менше, ніж в країнах Європи з аналогічним високим рівнем споживання насичених жирів. При цьому французи щодня вживали червоне вино.

Результати робіт за спеціальною науково-дослідницькою програмою ONIVINS (Франція) «Вино і здоров'я, біологія і судинна патологія» і науково-дослідницьких програм Каліфорнійського Університету в Девісі, що присвячені антиоксидантним властивостям фенольних з'єднань вина, дозволили однозначно встановити антисклеротичний і антиішемійний ефект вживання натуральних червоних виноградних вин, зумовлений наявністю у вині поліфенолів винограду. Було встановлено також, що поліфеноли вина, а саме катехіни, затримують розвиток ракових клітин.

Червоне вино є джерелом біофлавоноїдів і антиоксидантів (кверцетину, ресвератрола), ці речовини не лише борються з вільними радикалами і перешкоджають передчасному старінню клітин, вони також перешкоджають утворенню тромбів в крові. Здавна відомі антибактеріальні і антивірусні властивості виноградного вина. Через півгодини контакту з червоним виноградним вином втрачають свою життєздатність бактерії, антивірусний ефект червоного вина зберігається навіть при 1000 кратному розведенні.

Фундаментальні дослідження вчених США, Франції, Угорщини та України, виконані в останні роки, впевнено показали, що натуральне вино, особливо червоне, може і повинно займати провідне місце в гігієні харчування. Його складові компоненти беруть участь в обміні речовин організму людини і сприяють травленню, мають позитивний вплив на роботу серця та кровообіг. Завдяки кислотам і мінеральним речовинам столові вина набагато корисніші ніж безалкогольні напої для втамування спраги. Відомо,

що невелика доза вина незамінна при знесиленні, перевтомі, а також при лікуванні хворих, що втратили сили та апетит.

В країнах з розвинутим виноробством, у тому числі і на Україні існує детально розроблена і встановлена традиціями система поєднання вин та страв. Все це фізіологічно обґрунтовано. В наш час, за тяжкої економічної ситуації в країні, не великі вітчизняні виноробні починають співпрацювати з ресторанами по всій Україні. Таким чином ресторани отримують більш дешевшу і якісну продукцію, на відміну від імпортованої, а підприємства закріплюють свої позиції серед споживачів на внутрішньому ринку.

ЛІТЕРАТУРА

1. Вступ до харчової технології та інженерії (виноробство): Навчальн. Посібник для студентів вищих навчальних закладів./Є.П. Шольц-Куліков, В.О. Русаков, В.А.Домарецький, В.О. Фуркевич. –К.:УДУХТ, 2000. - 92с.

2. Катрич, Л.І. Разработка технологии производства биологически активных продуктов из виноградной выжимки: автореф. дис. канд. техн. наук: 05.18.05 «Технология сахаристых веществ и продуктов брожения» / Л.І. Катрич, НИВиВ «Магарах». – Ялта. – 2014. – 150 с.