

# ROLA CZERWONEGO WINA W PROFILAKTYCE CHOROÓB UKŁADU KRAŻENIA

Autor: Karolina Otwinowska

Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie, Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii  
Studenckie Koło Naukowe Dietoterapeutów i Psychodietetyków

Opiekun koła: dr inż. Karolina Nowosad



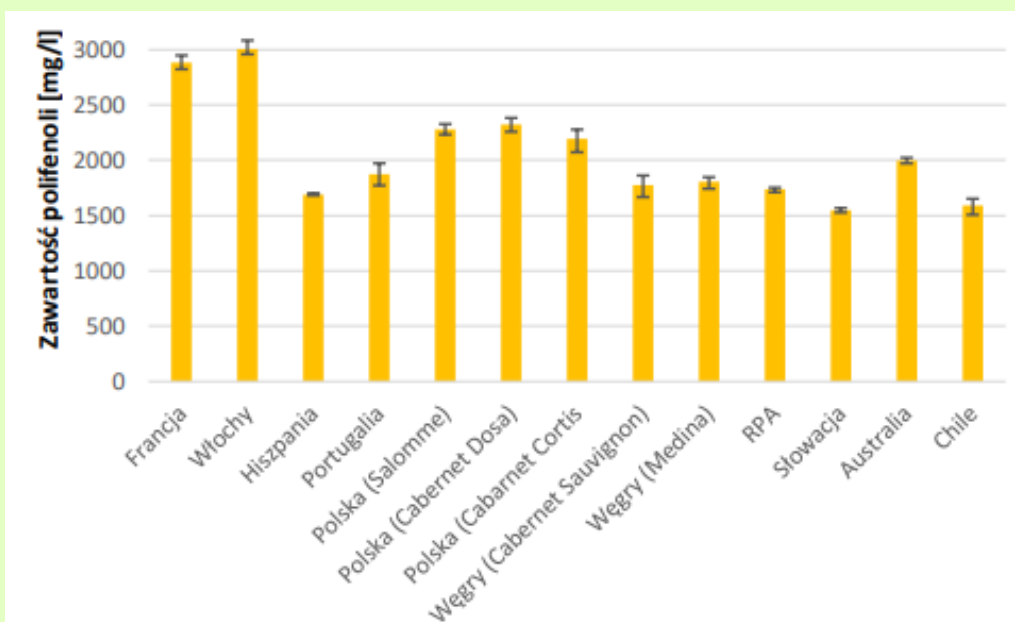
Choroby układu krążenia są przyczyną wielu zgonów w Polsce ale i na świecie. Do najczęściej występujących chorób układu krążenia należą nadciśnienie tętnicze (które również odpowiada za powstawanie innych chorób sercowo-naczyniowych), miażdżyca, choroba niedokrwienna serca, zawał serca, niewydolność serca, udar mózgu czy zaburzenia lipidowe. Do chorób sercowo-naczyniowych przyczynia się kilka czynników, do których należą m. in. palenie tytoniu, otyłość i jej następstwa, wiek czy także czynniki genetyczne.

Wino jest produktem znanym od wielu wieków. Jest to produkt znany oraz spożywany na całym świecie. Czerwone wina zawierają wysokie stężenie związków fenolowych (tj. flawonoidy, resweratrol i garbniki polimerowe), przez co wpływają na kolor i smak wina, są również jego naturalnymi konserwantami. Dodatkowo to właśnie dzięki nim przypisuje się czerwonym winom właściwości kardioprotekcyjne. Kieliszek czerwonego wina zawiera około 200 mg polifenoli ogółem, podczas gdy kieliszek białego wina zawiera ich tylko 30 mg.

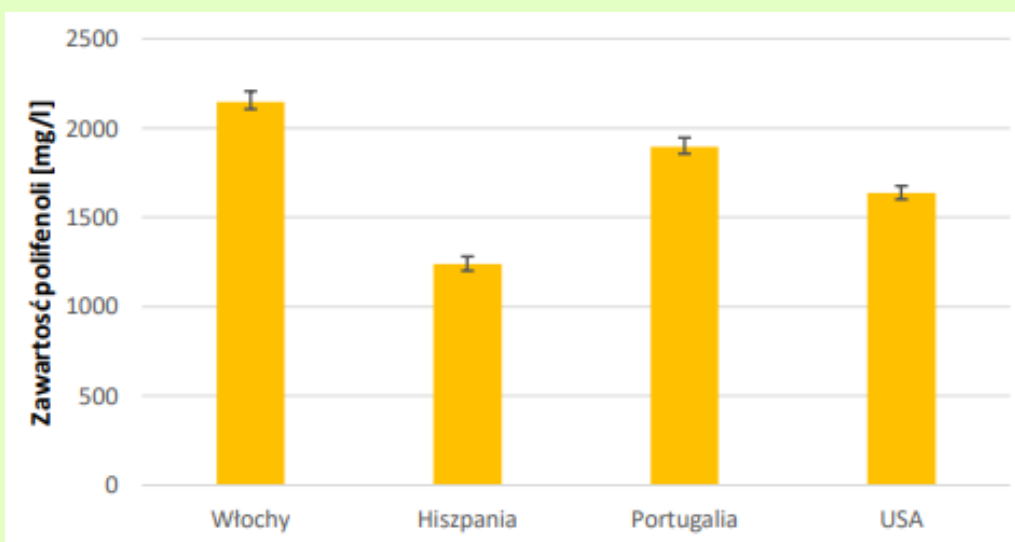
Celem pracy było zbadanie, które czerwone wina oraz czy warto je stosować w profilaktyce chorób układu krążenia. Starano się określić czy istnieje związek pomiędzy typem wina (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie), a zawartością związków fenolowych.

Materiałem badawczym były czerwone wina butelkowane lub lane z beczki powszechnie dostępne i zakupiono je w handlu detalicznym od grudnia 2022 r. do marca 2023 r.. Wykorzystane do badań wina różniły się typem (słodkie, półsłodkie, półwytrawne, wytrawne), krajem pochodzenia oraz szczepami winorośli.

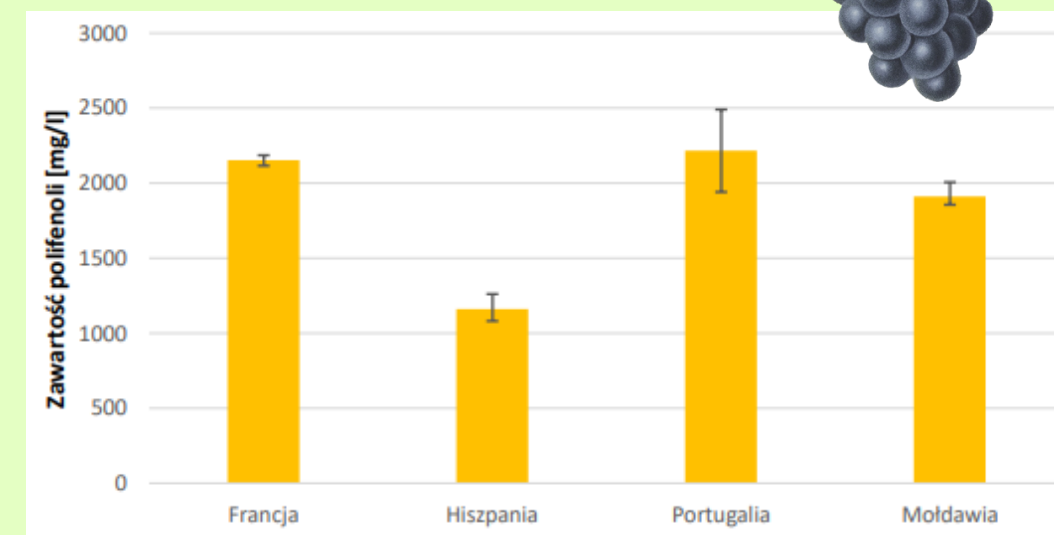
Całkowitą zawartość polifenoli oznaczono metodą Folina-Ciocalteu z modyfikacjami według Mitrevska i in. (2020).



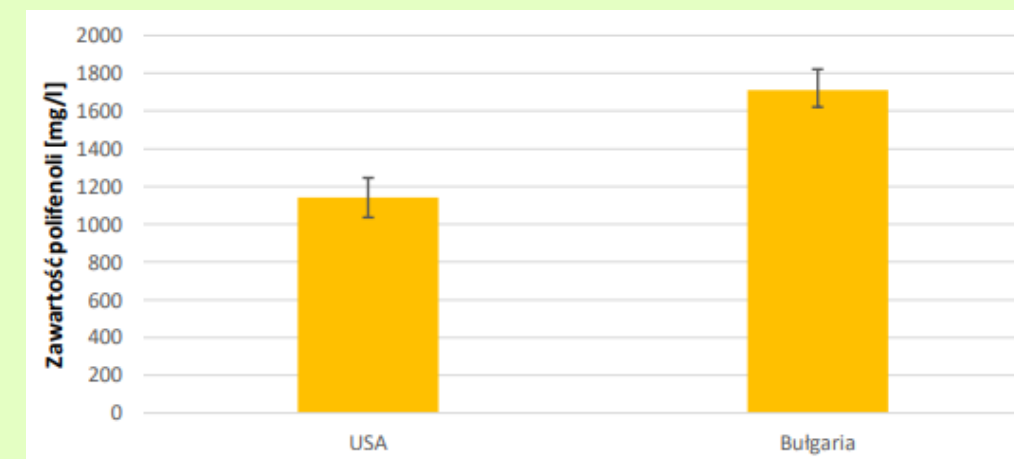
Zawartość polifenoli w winach wytrawnych.



Zawartość polifenoli w winach półwytrawnych.



Zawartość polifenoli w winach półsłodkich.



Zawartość polifenoli w winach półsłodkich.

Wnioski:

1. Najwyższą zawartość związków fenolowych oznaczono w winach wytrawnych pochodzących z Włoch i Francji.
2. Nie wykazano istotnych statystycznie różnic pomiędzy typem wina a zawartością związków fenolowych.
3. Wino wytrawne ze szczepu Cabernet Dosa pochodzące z Polski cechowało się jedną z wyższych zawartości polifenoli spośród badanych win.
4. Czerwone wino wydaje się być dobrym źródłem polifenoli i może stanowić uzupełnienie diety w te składniki.