

# 看護大通信

〈90〉

川上善兵衛が雪深い上の抗酸化作用(抗酸化能)越の「岩の原」でワインがありました。赤ワイン造りを始めたのは今からの抗酸化能は白ワインのおよそ120年前です。

県立看護大学 特任教授

杉田 収

それから1世紀後、世界中で赤ワインブームが起りました。赤ワインに含まれるポリフェノールが冠動脈心疾患による死亡率を低下させるとの論文が相次いだからです。

約2倍、焙(ほう)じ茶の約5倍ありました。

通常のワインには酸化防止剤として亜硫酸塩が添加されています。亜硫酸塩は収穫したブドウの

しかし多量の亜硫酸塩は人体に害を及ぼすことからワインに残存する量が規制されています。

抗酸化能の10%は亜硫酸塩由来で、残りの90%はポリフェノール由来でした。一方、白ワインの抗酸化能の半分以上は亜硫酸塩由来でした。

このように無添加白ワインの抗酸化能は極めて低いのですが、看護大の女子学生には「フルーティでおいしい」と、通常の添加赤ワインや無添加赤ワインをしのいで一番人気でした。

物の殺菌のために、またブドウに含まれる多種類のポリフェノールの酸化防止用に添加されてきました。一般的に白ワインには赤ワインの2倍程度添加されます。

エノール由来の真の抗酸化能を調べることにしました。また店頭では酸化防止剤無添加ワインも販売されるようになっていきましたので、それらの抗酸化能も測定することにしました。

酸塩は検出されず、測定される抗酸化能はポリフェノール由来でしたが、無添加赤ワインの抗酸化能は、通常の添加赤ワインの半分以上で、さらに無添加白ワインは無添加赤ワインの5分の1以下でした。

## 赤ワインと白ワイン

ポリフェノールには強

破碎・搾汁工程で、微生物

ワインに含まれるポリフ

無添加ワインには亜硫

無添加ワインには亜硫

|| 第1日曜掲載 ||