

ВИКОРИСТАННЯ ВИНОГРАДНИХ ВИЖИМОК ЯК ДЖЕРЕЛО ПОЛІНЕНАСИЧЕНИХ КИСЛОТ

Турнанба І.Е., Чумак О.П.

Національний технічний університет

«Харківський політехнічний інститут», м. Харків

Вижимкою називають все те, що залишається в пресі після віджимання соку зі свіжого винограду або вина з перебродившої мезги, тобто гребені, шкірка, насіння і залишки рідини (сусло, вино). Зазвичай її утилізують або використовують як добриво. Метою науково-дослідної роботи - це знайти раціональне призначення виноградним вижимкам, щоб була можливість використання продуктів їх переробки у харчовій та фармацевтичній промисловості.

Хімічний склад виноградних вижимок аналогічний складу винограду, але тільки в іншій пропорції. Масова частка цукрів у виноградних вижимках солодких сортів винограду коливається в межах 5 – 10 %, виннокислих з'єднань - від 0,5 до 2,0 %, виноградні вижимки містять пентозани (1,0 - 4,5%), мінеральні речовини (1,2 - 3,6%) і фенольні сполуки (до 11%). Шкірочка винограду багата лігніном і лігноподібними сполуками. У складі білків шкірки виявлено 14 амінокислот, у тому числі незамінні - лізин, аргінін, треонін, валін, ізолейцин, лейцин і фенілаланін. Виноград містить вітаміни: С, В6 (піридоксин), Н (біотин), РР(ніацин), В3 (пантотенова кислота) та ін.

Новизною науково-дослідної роботи є отримання поліненасичених жирних кислот (ПНЖК) з виноградних вижимок після видалення з них всіх інших корисних речовин.

Зараз вже ні в кого не виникає сумніву в тому факті, що в організмі людини значення поліненасичених жирних кислот дуже велике. Вони впливають на багато систем організму. Найбільше значення вони мають для серцево-судинної системи людини, тому що вони знижують рівень холестерину в крові і перешкоджають розвитку атеросклерозу. Поліненасичені жирні кислоти позитивно впливають на роботу мозку, покращує розумову діяльність. Ці жирні кислоти нормалізують жировий обмін в організмі, сприяють поліпшенню пам'яті, зору та інших функцій нервової системи. Регулярне застосування цього вітаміну сприяє поліпшенню засвоюваності і підвищенню активності інших вітамінів: А, Е, вітамінів групи В і т.д. Недавні наукові відкриття підтвердили той факт, що омега-3 жирні кислоти можуть перешкоджати поширенню клітин злоякісних утворень.

Література:

1. Разуваев Н.И. Комплексная переработка вторичных продуктов виноделия. — Москва, 1995. -372с.