

健康飲料ヤマブドウワイン

—ヤマブドウワインに含まれる健康増進効果が期待できる成分—

1 研究のねらい

ヤマブドウは健康飲料として昔から親しまれてきた。最近のワインブームでは、健康効果が期待できるとして赤ワインが注目されている。そこで、ヤマブドウワインに含まれる健康増進効果の期待できる成分の含有量を明らかにするため、県工業技術センターと共同で成分分析を行った。

2 研究方法と結果

原料は、「涼実紫1号」、「涼実紫2号」「川井1」とした。醸造したワインについて貧血に効くと言われている鉄分と、抗酸化作用があるとされているポリフェノールの含有量を分析した。

その結果、鉄分は赤ワイン(新酒)の含有量6.0mg/lに比べてヤマブドウワインには、特に高品質果汁品種「涼実紫1号」には約2倍も多く含まれていた。ポリフェノール量は赤ワイン(新酒)の0.30(A280吸光度)に比べていずれのヤマブドウワインも多く、「川井1」には0.70と赤ワイン(新酒)の2倍以上も含まれていた。

3 成果の活用

ヤマブドウワインにも健康効果が期待できる成分の含有量が多いことが明らかになった。今後は他の選抜系統についても含有量を明らかにし、ヤマブドウを原料とした商品開発の参考資料とする。

(参考) 健康成分

鉄分：不足すると体が酸欠状態になり貧血の症状があらわれる。妊婦や成長期の子供は不足しやすいと言われている。

ポリフェノール：抗酸化作用、血中コレステロール値の上昇抑制作用があるとされている。

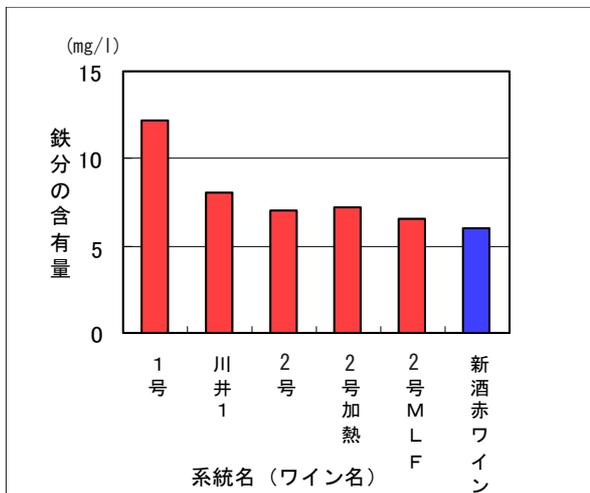


図1 ワインに含まれる鉄分

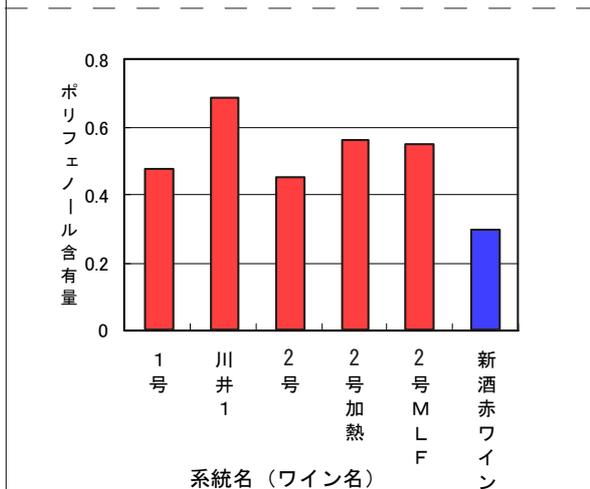


図2 ワインに含まれるポリフェノール量

注) 1号：涼実紫1号
 2号：涼実紫2号
 加熱：発酵前果汁の加熱処理による醸造
 MLF：アルコール発酵後乳酸発酵処理による醸造
 ポリフェノール量：A280の吸光度による定量
 新酒赤ワイン：新酒の赤ワインの平均値
 出典：食品図鑑(女子栄養大学出版部)
 醸造研究所報告(国税庁醸造研究所)

(共同研究者 工業技術センター 専門研究員 平野 高広)
 (担当 特用林産部 専門研究員 泉 憲裕)

連絡先 028-3623 岩手県紫波郡矢巾町大字煙山第三地割字清水 560-11 TEL 019-697-1536
 岩手県林業技術センター FAX 019-697-1410
 ホームページアドレス <http://www.pref.iwate.jp/~hp1017/>