

ПОЛЕЗНЫЕ КАЧЕСТВА ВИНА Useful qualities of wine

С. А. Самойлова, студент

Н. Л. Лопаева, кандидат биологических наук, доцент
Уральский государственный аграрный университет
(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

Рецензент: О. В. Горелик, профессор, доктор сельскохозяйственных наук

Аннотация

В национальной культуре разных стран мира есть свои традиционные блюда и напитки. Включая алкогольные напитки. В Японии это sake, в России водка, в Украине водка. А в той же Франции, Грузии и Молдове вино по праву считается национальным напитком.

В мире насчитывается более 2000 сортов винограда, используемых для производства вина. Этот напиток классифицируется в зависимости от технологии приготовления, цвета, крепости и количества сахара, вида сырья, качества и времени выдержки.

Более того, много говорится о пользе вина. Вино считается чуть ли не самым полезным алкоголем в мире. Но есть и противники этой теории. Они уверены, что любой алкоголь одинаково вреден, а польза вина действительно преувеличена. Так в чем же польза вина?

Ключевые слова: виноделие, польза вина, здоровье, человек, вино.

Summary

The national culture of different countries of the world has its own traditional dishes and drinks. Including alcoholic beverages. In Japan it is sake, in Russia vodka, in Ukraine vodka. And in the same France, Georgia and Moldova, wine is rightfully considered a national drink.

There are more than 2000 grape varieties used for wine production in the world. This drink is classified depending on the preparation technology, color, strength and amount of sugar, type of raw material, quality and aging time.

Moreover, much is said about the benefits of wine. Wine is considered to be almost the healthiest alcohol in the world. But there are also opponents of this theory. They are sure that any alcohol is equally harmful, and the benefits of wine are really exaggerated. So, what is the use of wine?

Keywords: winemaking, the benefits of wine, health, human, wine.

Можно часами говорить об пользе вина для организма. Ведь вино – это индивидуальный рецепт, свои хитрости и конечный результат зачастую не превзойдет не одно профессиональное так сказать. Здесь, надо знать много хитростей. Для виноделия надо иметь все необходимое оборудование и приспособления.

Но не факт, что вино может быть вином и таким полезным. Многие не понимают, что такое вино, искренне путают вино с брагой, наливками и настойками.

Гиппократ также говорил, что для здорового или больного человека мед и вино являются лучшими лекарствами, если они натуральные и принимаются правильно. В связи с этим *целью* наших исследований стало изучение полезности вина для человеческого организма.

В задачи входили:

– отбор научной литературы;

– изучить научную литературу о химическом составе вина и обозначить компоненты, оказывающие положительное воздействие на организм человека.

Самыми полезными свойствами обладает красный цвет. Эти наблюдения стали известны всем благодаря древним грекам и римлянам. Прежде всего, вино использовалось как дезинфицирующее средство, но также считалось, что оно пробуждает аппетит и улучшает сон. В индустриальных винах присутствует очень богатый аромат-фруктовый, цветочный, сбалансированный с вкусовыми качествами, в которых сохраняется вкус ягоды, типичность сорта винограда, минеральность, полнота.

Однако можно с уверенностью сказать следующее: вино должным образом способствует улучшению солевого обмена. Химические соединения и витамины (РР, С, В), содержащиеся в напитке, помогают стимулировать минеральные и углеводные процессы в организме.

Вино полезно в малых дозах любое, если оно приготовлено без нарушений технологического процесса изготовления и хранения. Многие производства нарушают технологию производства и делают на суррогатах (порошковое "вино"), которые реализует торговая сеть, такой продукт однозначно вреден [3].

Так в чем же польза вина?

Вино в себе содержит:

- **танины**, которые убивают бактерии не хуже антибиотиков;
- **вещества**, расщепляющие жир и предотвращающие накопление его в печени;
- **антиоксидант ресвератол** из кожицы и косточек винограда, он бережет сосуды от «плохого» холестерина и защищает от рака.

Из важнейших полезных свойств можно выделить следующие:

- замедляется процесс увядания тканей организма;
- снижается риск заболеваний сердечно-сосудистой системы;
- укрепляются артерии сосудов;
- контролируется уровень холестерина в крови человека.

Однако, все это касается именно настоящего, натурального вина, а не «коктейля» из стабилизаторов, красителей, консервантов, «приправленного» спиртом, который можно встретить на полках магазинов.

Приготовленное красное вино рекомендуется при проблемах с легкими, в случае анемии и авитаминозе. В этом случае польза огромна, а вред минимальный. Вино является профилактическим средством от инсультов, инфарктов, сердечно-сосудистых заболеваний. При обладает тонизирующими и антимикробным воздействием.

Способствует снижению давления и снижает холестерин.

Важно! Ошибочное мнение, что вино повышает кровяное давление. Согласно результатам исследований, повышение артериального давления происходит только после употребления более трех бокалов винного напитка. Так же поможет при облегчении ангины, простудных заболеваний и ГРИППа, если его немного подогреть [4].

Приготовленное вино улучшает солевой обмен и препятствует образованию камней в почках. Помогает бороться с ожирением. Яблочное вино для человеческого организма как нормализатор пищеварительной системы. Тут много йода, что важно для щитовидной железы [1].

Именно правильное хранение красного вина позволяет людям на протяжении многих веков не только наслаждаться его вкусом и ароматом, но и извлекать несомненную пользу от его

употребления. В последние несколько десятилетий ученые занимались этим вопросом отдельно. Изучение влияния вина на отдельные системы организма человека привело к следующим выводам.

Вино активирует вагосимпатическую систему и усиливает секрецию желез внутренней секреции; усиливает слюноотделение и секрецию пептина (амилазы слюны); способствует лучшему отделению желудочного сока и перевариванию белков; способствует выделению желчи печенью; оказывает мочегонное действие на почки (то есть употребление красного вина способствует усилению функции почек и выведению избытка воды и хлорида натрия из организма) способствует вентиляции легких, воздействуя на сердечно-сосудистую систему, расширяет кровеносные сосуды; проявляет ощелачивающие свойства в крови, действуя против ацидоза (ацидоз - это сдвиг кислотно-щелочного баланса в организме в сторону относительного увеличения количества анионов).

Известный французский врач Айло приводит следующие «лечебные» свойства различных вин при заболеваниях:

- Каберне и Саперави помогут при расстройстве желудка.
- При атеросклерозе рекомендуется пить сухое белое вино с минеральной водой.
- Пару столовых ложек в день портвейна помогут при физическом истощении.
- Подогретое красное вино с медом, или такой напиток как глинтвейн, облегчит синдромы бронхита и гриппа.
- При рвоте отличным средством будет очень холодное сухое шампанское.

Вот и получается, что вино обладает огромной пользой, но это должен быть натуральный напиток высокого качества и желательна в небольшом количестве. Лечебный эффект вина проявляется лишь в том случае, если суточная доза не превышает 30 мл в пересчете на чистый спирт, что составляет не более 300-350 мл в день для мужчины, а для женщины — не более 150-200 мл.

Научно доказано, что если 1/3 натурального вина добавить в воду, то уже через час ее можно считать очищенной от различных возбудителей и микробов.

Интересный факт! Население Западной Европы, где производство вина на масштабном уровне, имеет более стойкий иммунитет к различным заболеваниям.

Библиографический список

1. Гусев М. В. Микробиология / М. В. Гусев, Л. А. Минеева. 4-е изд., стер. М.: Академия, 2003. 464 с.
2. Белокурова Е. С. Биотехнология продуктов брожения: учеб. пособие. СПб.: СПбГТЭУ, 2015. 64 с.
3. Биотехнология продуктов растительного происхождения: учебное пособие. СПб.: Лань, 2022. 232 с.
4. Сохаиб Х., Брайс А., Баранчук А. Вино и здоровье сердечно-сосудистой системы: всесторонний обзор // Циркуляция. 2017. № 10. С. 136