

Tutkimustiivistelmä (Kuopion yliopisto)

Vuorinen, H., Määttä, K. ja Törrönen, R. *Content of the Flavonols Myricetin, Quercetin, and Kaempferol in Finnish Berry Wines*. J. Agric. Food Chem. (2000) 43: 2675–2680.

Suomalaisten marjaviinien flavonolipitoisuus (myrisetiini, kversetiini ja kemferoli)

Kohtuullinen punaviinin nauttiminen on tutkitusti terveydelle hyväksi, koska punaviini sisältää runsaasti polyfenolisia yhdisteitä (mm. flavonoideja, fenolihappoja ja polymeerisiä tanniineja). Niiden antioksidatiivinen tehokkuus on korkea. Suomessa viinejä valmistetaan myös useista marjoista, kuten musta-, puna- ja valkoherukasta, karviaisesta, mansikasta, vadelmasta, mustikasta, juolukasta sekä variksenmarjasta.

Tutkimuksen tavoitteena oli vertailla marja- ja rypäleviinejä ja määrittää tiettyjen flavonolien (myrisetiini, kversetiini ja kemferoli) pitoisuudet mustaherukka-, variksenmarja- ja juolukkaviineistä. Tutkimuksessa näytteinä oli 18 eri marjaviiniä yhdeksältä viinintuottajalta Itä-Suomesta sekä useita rypäleviinejä eri maista. Lisäksi tutkittiin väriltään vaaleita valkoherukka- ja karviaisviinejä sekä valkoviiniä.

Punaisissa marjaviineissä oli pääasiassa myrisetiiniä ja kversetiiniä. Kemferolia esiintyi vain pieniä määriä. Flavonolien kokonaispitoisuus punaisissa marjaviineissä vaihteli välillä 6–46 mg/l (keskiarvo 20 mg/l) ja punaisissa rypäleviineissä välillä 4–31 mg/l (keskiarvo 15 mg/l). Valkoviinissä ei ollut lainkaan flavonoleja. Tulokset osoittavat, että marjaviinien flavonolipitoisuus on täysin vertailukelpoinen rypäleviinien kanssa. Flavonolien lisäksi marjaviineissä on myös muita fenolisia yhdisteitä, kuten antosyaaneja, katekiineja, hydroksikanelihappoja ja muita fenolisia happoja, jotka vastaavat suurelta osin marjaviinien antioksidatiivisesta tehokkuudesta ja muista biologisista aktiivisuuksista.

Lisätietoja: Helena Vuorinen, helena.vuorinen@uku.fi.