



Sagardoak gaitasun antioxidatzailea du

UPV/EHUko Kimika Aplikatua Saileko kideek sagardoaren konposizio polifenolikoa eta gaitasun antioxidatzaileak aztertuta dituzte eta egindako ikerketak ondorioztatu du, sagardoaren gaitasun antioxidatzailea laranja-zukuarenaren antzekoa dela, eta ardo gorriena baino zertxobait handiagoa.



Irudia: Euskal Herriko bost sagar motaz egindako sagardoa izan dute aztergai UPV/EHUko Kimika Fakultateko ikertzaileek.

Polifenolak fruta guztietan dauden antioxidatzaile naturalak dira; sagarretan badaude, eta, bereziki, sagardoa egiteko sagarretan. Osagai horiek oso garrantzitsuak sagardoarentzat. Izan ere, alde batetik, uhertasuna eta sedimentuak sortzen dituzte protein batzen direnean; bestalde, sagardoa iluntzeko prozesuan esku hartzen dute, oxidatzen direr konposatu ilunak sortzen baitituzte. Halaber, zapore mikatza eta astringentzia (ah lehortasuna) eragiten dituzte, eta sagardoari gorputza ematen diote.

“Lanaren helburua da –azaldu du Iñaki Berregik, lanaren zuzendariak– polifenolaren parametro hauen arteko loturak aurkitzea: gaitasun antioxidatzailea, iluntze prozesua, prote prezipitatzeko gaitasuna, uhertasuna eta murrizteko ahalmena. Bost parametro horiek le badaude polifenolekin, eta ezinbestekoak dira sagardoa egiteko, eragina baitute zaporean, itxi eta kontserbazioan”.

Azterlan honetan sei muztio egin dituzte, bakoitza 250 kilo sagarrekin. Horietatik monobarietalak dira; hau da, sagar mota bakarrarekin eginak. Seigarrena egiteko, berriz, bost muztioetan erabilitako sagar motak proportzio berberetan nahasi dituzte. Muztio bako 150 litroko altzairu herdoilgaitzeko tanke batean sartu dute, eta tenperatura 15 gradura ekoiztu dute. **Goikoetxea, Manttoni, Moko, Patzuloa eta Txalaka sagar motak hautatu dituenak ere Euskal Herrikoak dira, eta asko erabiltzen dira sagardoa egiteko.** 2010eko urtean bildu zituzten sagarrak, Gipuzkoako Foru Aldundiaren jabetzako Zubieta lursaila (Hondarribia, Gipuzkoa).

“Muztio monobarietalak erabiltzea erabaki dugu, nagusiki, muztio batetik bestera ahalik eta handiena egon zedin polifenolen kontzentrazioan. Bestalde, Euskal Herrian, sagardoa sei motak nahasita egiten da beti, eta, horregatik, ondo iritzi diogu horrelako nahastea erabiltzeari”.

Euskal Herriko Unibertsitateko ikertzaileek berez hartitzen utzi zieten muztioei, sei sagar mota desberdin lortu arte. Muztioen bilakaera aztertzeko, bakoitzaren bost lagin hartu zituzten hilabeteetan. Aurreneko lagina muztioak egin ziren egunean bertan hartu zen, eta besteak, beraz, 30, 60, 90 eta 140 egun igaro ostean. Gero, aipatutako bost parametroak eta sagardoaren olioaren 25 polifenolen kontzentrazioa neurtu zituzten lagin bakoitzean. Azkenik, polifenolen eta parametroen arteko lotura aurkitzeko, laginketa guztien datuak hartu zituzten aldi berean “aldagai anitzeko kalibrazio lineala” delakoa egin zen datuen estatistikak ateratzeko.

Azterlanak, alde batetik, haxe ondorioztatzen du: **“Pozianidina B1 eta prozianidina polifenolek dute gaitasun antioxidatzaile handiena Euskal Herriko sagardoetan.** Bestalde, kumariko azidoa, (–) epikatekina eta hiperina polifenolak dira proteinak prezipitatzeko gaitasun handiena dutenak eta, beraz, jalkin gehien sortzen dutenak. **Gainera, sagardoaren gaitasun antioxidatzailea ardo gorriena baino zertxobait handiagoa eta laranja-zukuarena baino antzekoa da”.**

“Bestalde, **tirosol** polifenola ere interesgarria da. Ikusi dugu tirosol gehiago duten sagar motak murritzeko ahalmen txikiagoa dutela eta, beraz, gordekin antioxidatzaile gehiago dute. Konposatu hori muztioak hartzen ari direnean sortzen da, eta, zenbait ikerketaren arabera, propietate interesgarriak ditu osasunerako. **Izan ere, antza denez, antioxidatzaileak antikartzinogenoak, mikrobioen aurkakoa eta kardiobabeslea da.** Esan denez, ardo zuria nahiz eta polifenol gutxiago izan, beltzak bezain osasungarriak izan daitezke tiratzen nahikoa baldin badute. Aintzat hartzen badugu gure sagardoek eta ardo zuriek antzeko tiratze kontzentrazioa dutela, esan dezakegu sagardoak ere antzeko onurak ekarriko dizkiola osasunerako esan du, amaitzeko, Iñaki Berregi irakasleak.

Erreferentzia bibliografikoa:

Zuriarrain, A., Zuriarrain, J., Puertas, A. I., Dueñas, M. T., Ostra, M. and Berregi, I. (2019) “Polyphenolic profile in cider and antioxidant power”. J. Sci. Food Agric., 95: 2931–2936. [doi:10.1002/jsfa.7036](https://doi.org/10.1002/jsfa.7036)

Iturria:

UPV/EHUko komunikazio bulegoa: **Ikerketa baten arabera, sagardoa ona da osasunerako.**

Dibulgazioa

EHUko ikerketa

kimika

osasuna

Alorreko artikulua gehiago



Gizentasunari aurre egin
diezaiokeen molekula,
pteroestilbenoa



Intxaurren usaina izurriteak
kontrolatzeko bidea



Tomateak, lurreko kutsatzaile
metalikoetatik salbu

Eman iritzia

Ez dugu erakutsiko edo partekatuko *inoiz* zure posta-helbide elektronikoa. Ez utzi bete gabe ezinbestekoak diren atalak.

IZENA

EZINBEST

EMAIL

EZINBEST

WEB

IRUZKINA

You may use these HTML tags and attributes: `<a href="" title="">` `<abbr title="">` `<acronym title="">` `<b>` `<blockquote cite="">` `<cite>` `<code>` `<del datetime="">` `<em>` `<i>` `<q cite="">` `<s>` `<strike>` `<strong>`

Erantzun

Argitaratzailea



Kultura
Zientifikoko Katedra
Cátedra
Cultura Científica

Babeslea



POSTA BIDEZKO GAURKOTZEAK

Zure e-posta

HARPIDETU ZAITEZ

Iritsi da nanofikzio parte-hartzailea

📍 Donostian

👤 0

Genomaren sekretuak argitu nahirik

📍 Ondarroan

👤 0

Minbiziaren mutazioak aztertzeko software berria

📍 Bilbon

👤 0

"Se non è vero..." egiondoa, gertakari alternatiboak eta spam informatzailea

📍 Bilbon

👤 0

Intsulina "mikrofabrikak" diabetesa tratatzeko

📍 Bilbon

👤 0

UPV/EHUko udako ikastaroa: "Kultura matematikaren M-arekin: artearen eta kulturaren ikuspegi matematikoa"

📍 Bilbon

👤 0

UPV/EHUko udako ikastaroa: "Una aventura científica: de las partículas subatómicas al conocimiento"

📍 Donostian

👤 0

AZKEN ARTIKULUAK

Ezjakintasunaren kartografia #161

📖 Dibulgazioa Ezjakintasunaren kartografia

👤 0

Edurne Simón: "Euskadin, 5 haurretik bat obesoa da" #Zientzialari (73)

📖 Dibulgazioa Zientzialari

👤 0

Argia materia bihurtzen

📖 Dibulgazioa Zientziateka

👤 0

Eguzkiak elikaturiko itsas barea

📖 Animalien aferak Dibulgazioa

👤 0

Ilearen proteina aurkitu dute ezustean

📖 Dibulgazioa Kolaborazioak

👤 1

animaliak argitalpenak arkeologia
artikuluen bilduma astrofisika astronomia
bideoak **biologia** Ekaia aldizkaria
emakumeak fisika genetika geologia historia
ikerketa informatika ingeniartza itsasoa **kimika** kzjaia
laburpena mapping_ignorance
matematika medikuntza neurozientzia
osasuna teknologia **zientzia**
zientzialariak zientziaren_historia