

## Ciencia

## Sagardoa, antioxidatzaile bikaina



Goxoa ez ezik, osasungarria ere bada sagardoa.

### **UPV/EHUn egindako ikerlan batek dioenez, gaitasun antioxidatzailea laranja zukuarenaren antzekoa du, eta ardo gorriena baino zertxobait handiagoa**

DV donostia

Viernes, 18 diciembre 2015, 12:43



UPV/EHUko Kimika Fakultateko ikertalde batek egindako ikerketaren arabera, Euskal Herriko sagardoa onuragarria izan daiteke osasunerako. Euskal Herriko Unibertsitateko Kimika Aplikatua Saileko Andoni Zuriarrain, Juan Zuriarrain, Ana I. Puertas, M<sup>a</sup> Teresa Dueñas, Miren Ostra eta Iñaki Berregi irakasleek osatzen dute taldea. Lana 'Journal of the Science of Food and Agriculture' aldizkarian argitaratu dute, eta sagardoaren konposizio polifenolikoa eta gaitasun antioxidatzailea ditu aztergai.

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

«Lanaren helburua da azaldu du Iñaki Berregik, lanaren zuzendariak polifenolaren eta parametro hauen arteko loturak aurkitzea: gaitasun antioxidatzailea, iluntze prozesua, proteinak prezipitatzeko gaitasuna, uhertasuna eta murrizteko ahalmena. Bost parametro horiek lotuta daude polifenolekin, eta ezinbestekoak dira sagardoa egiteko, eragina baitute zaporean, itxuran eta kontserbazioan».

### **Sei sagardo desberdin**

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

«Muztio monobarietalak erabiltzea erabaki dugu, nagusiki, muztio batetik bestera ahalik eta alde handiena egon zedin polifenolen kontzentrazioan. Bestalde, Euskal Herrian, sagardoa sagar motak nahasita egiten da beti, eta, horregatik, ondo iritzi diogu horrelako nahaste bat erabiltzeari».

Euskal Herriko Unibertsitateko ikertzaileek berez hartzitzen utzi zieten muztioei, sei sagardo desberdin lortu arte. Muztioen bilakaera aztertzeko, bakoitzaren bost lagin hartu zituzten bost hilabetean. Aurreneko lagina muztioak egin ziren egunean bertan hartu zen, eta besteak, berriz, 30, 60, 90 eta 140 egun igaro ostean. Gero, aipatutako

bost parametroak eta sagardoaren ohiko 25 polifenolen kontzentrazioa neurtu zituzten lagin bakoitzean. Azkenik, polifenolen eta bost parametroen arteko lotura aurkitzeko, laginketa guztien datuak hartu zituzten aldi berean, eta «aldagai anitzeko kalibrazio lineala» delakoa egin zen datuen estatistikak ateratzeko.

Azterlanak, alde batetik, haxe ondorioztatzen du: «Pozianidina B1 eta prozianidina B2 polifenolek dute gaitasun antioxidatzaile handiena Euskal Herriko sagardoetan. Bestalde, p 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 zukuarenaren antzekoa da».

«Bestalde, tirosol polifenola ere interesgarria da. Ikusi dugu tirosol gehiago duten sagardoek murrizteko ahalmen txikiagoa dutela eta, beraz, gordekin antioxidatzaile gehiago dutela. Konposatu hori muztioak hartzen ari direnean sortzen da, eta, zenbait ikerketaren arabera, propietate interesgarriak ditu osasunerako. Izan ere, antza denez, antioxidatzailea, antikartzinogenoa, mikrobioen aurkakoa eta kardiobabeslea da. Esan denez, ardo zuriak, nahiz eta polifenol gutxiago izan, beltzak bezain osasungarriak izan daitezke tirosol nahikoa baldin badute. Aintzat hartzen badugu gure sagardoek eta ardo zuriek antzeko tirosol kontzentrazioa dutela, esan dezakegu sagardoak ere antzeko onurak ekarriko dizkiola osasunari» esan du, amaitzeko, Iñaki Berregi irakasleak.

---

## La mejor selección de noticias en tu mail

Recibe las principales noticias, análisis e historias apuntándote a nuestras newsletters

**Apúntate**

---

## Lo + leído

El Diario Vasco

Ciencia

[Top 50](#)

- 
- 1 **Muere Margarita Salas, referente de la ciencia en España**

---

  - 2 **Descubren la primera sociedad compleja en las aves**

---

  - 3 **¿Vivimos en un Universo en forma de bucle?**

---

  - 4 **Hallan agua extraterrestre en el segundo viajero interestelar, Borisov**

---

  - 5 **Euclid, la misión europea para escudriñar el universo oscuro**

---

## Noticias relacionadas

---

### La NASA planea colocar una nave orbital en Plutón

---

### Un puente recorriendo el Camino Ignaciano

---

### Tsunami Democràtic llama a «desobedecer» a la Junta Electoral con actos políticos el 9N

---

## Patrocinada

HONDA

**Honda CR-V Hybrid, la revolución tecnológica ha llegado para que disfrutes conduciendo**



CONTENIDO PATROCINADO

Enlaces Patrocinados por Taboola

## Jodie Foster tiene 56 años y hoy está irreconocible

Game Of Glam

## El sorprendente motivo por el que el modelo LM002 de Lamborghini fue considerado un fracaso

NinjaJournalist

## Estos son los sueldazos de los chefs más ricos del mundo

Cocínate el mundo

MÁS NOTICIAS

por Taboola

## Real Sociedad: Frenar a tu equipo para volver a él

## Oyarzabal llama a «poner los pies en el suelo»

## Catherine Deneuve, hospitalizada en estado grave

### Fotos



📷 Las brujas de Jesse Jones invaden el Guggenheim

📷 El nuevo Audi A1 Citycarver, en imágenes



📷 El épico triunfo del Eibar en imágenes

📷 Entrenamiento de la Real Sociedad

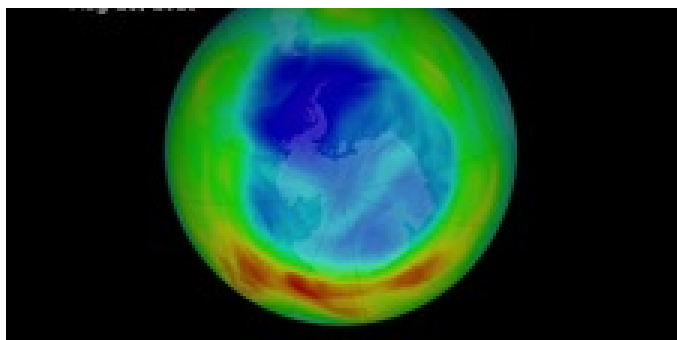
## Vídeos



Sociedad

## Panorama del cielo del sur con imágenes del cazador de mundos TESS





© Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.

Domicilio social en Camino de Portuete, 2 San Sebastián 20018



[Contactar](#) | [Aviso legal](#) | [Condiciones de uso](#) | [Política de privacidad](#) | [Publicidad](#) | [Mapa web](#) | [Política de cookies](#)