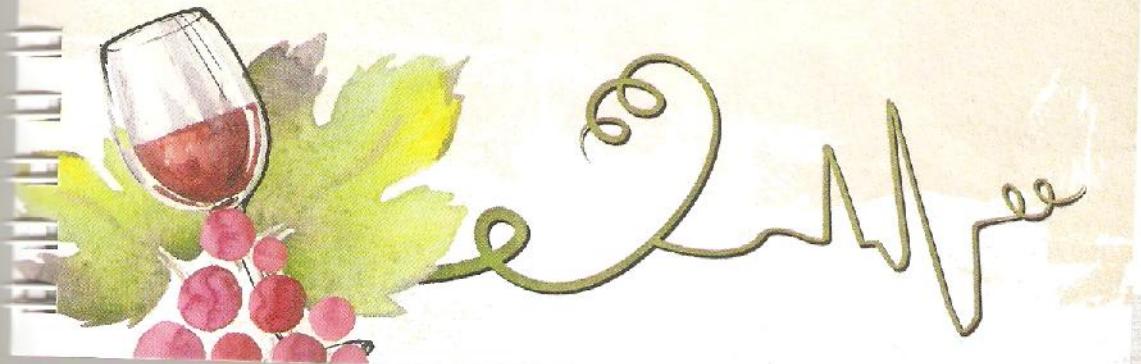




„ВЛИЈАНИЕ НА УМЕРЕНАТА КОНСУМАЦИЈА НА ВИНО ВРЗ ЗДРАВЈЕТО – ИСТРАЖУВАЊА И ДОКАЗИ“

СТРУЧНА КОНФЕРЕНЦИЈА

19 мај 2016, М6 Едукативен центар, Скопје





TIKVEŠ

SINCE 1885



„ВРЕДНОСТИ НА ВИНОТО“

Ширум светот виното има репутација на благороден пијалак. Неговата популарност се должи, меѓу другото, и на многубројните научни истражувања, кои докажале дека виното содржи голем број соединенија, какви што се: антиоксиданси, минерали и витамини, кои имаат позитивно влијание врз здравјето и животот на луѓето. Експертите се децидни дека квалитетните вина, поради своите карактеристики и состојки, се неизбежен дел од современите животни стилови и навики, кои се темелат на здрава исхрана и физичка активност. Се разбира, посакуваните придобивки од консумација на виното, можат да се почувствуваат само доколку тоа се консумира одговорно.

Во Македонија виното има статус на национална гордост. Тоа се должи на вековната традиција за производство на овој благороден пијалак во нашите краеви. И токму поради тоа, сосема природен е интересот и амбицијата на „Тиквеш“ за иницирање на комуникациската платформа „Вредности на виното“, чија основна цел е ширење на научно потврдените факти што потврдуваат дека врвните македонски вина содржат високи концентрации на органски соединенија, кои имаат позитивно влијание врз здравјето, како и многубројни уникатни карактеристики, кои совршено се вклопуваат во современите животни стилови.

Во рамките на оваа комуникациска платформа ќе се реализираат низа различни активности, кои ќе ја потврдат и ќе ја промовираат нераскинливата врска на квалитетното вино со здравјето, храната и со животниот стил. Платформата не само што ќе ги промовира сите вредности на виното туку ќе содржи и едукативна компонента.

Активностите ќе се реализираат преку соработка и партнериство со сите организации, институции и поединци, кои имаат што да кажат за вредностите на виното, особено за предностите на квалитетното македонско вино, со што сите заедно ќе придонесеме за неговата промоција и верификација во земјата и ширум светот.

WINE VALUES

Wine has a worldwide reputation of a noble drink. Among other things, its popularity is due to numerous scientific studies that have proven that wine contains a number of compounds, such as antioxidants, minerals and vitamins, which have a positive impact on the health and lives of people. Experts are adamant that quality wines, exactly because of their features and ingredients, are an inevitable part of modern lifestyles and habits that are based on healthy diet and physical activity. Of course, the desired benefits from the consumption of wine can be felt only if consumed responsibly.

Wine in Macedonia has the status of national pride. It is due to the centuries-old tradition of producing this noble drink in our region. And because of this, the interest and ambition of Tikveš to initiate the communication platform "Wine values" is quite natural, as its main objective is the dissemination of scientifically confirmed facts asserting that superior Macedonian wines have high concentrations of organic compounds that have a positive impact on health, as well as many unique features that perfectly fit into modern lifestyles.

A series of different activities will be realized within this communication platform that will confirm and promote the inseparable bond of quality wine and health, diet and lifestyle. The platform will not only promote all wine values, but will also contain an educational component. Activities will be implemented through cooperation and partnership with all organizations, institutions and individuals who have something to say about the values of wine, especially the advantages of quality Macedonian wine, thus we will all contribute to its promotion and verification in the country and around the world.

ПРОГРАМА

- 10:45 – 11:00 **Пристигнување и регистрација на учесниците**
- 11:00 – 11:10 **Отворање на конференцијата**
Г-ѓа Снежана Славкова, член на УО на ВВ „Тиквеш“
- 11:10 – 12:00 **Здравствените ефекти на умерената консумација на вино**
Д-р Сабина Пасамонти
- 12:00 – 12:30 **Биоактивни феноли и антиоксидантна активност на македонски црвени вина**
Д-р Виолета Иванова-Петропулос
- 12:30 – 13:00 **Полифенолен потенцијал на црвените сорти грозје од Тиквешкиот Регион**
Д-р Клемен Лисjak
- 13:00 – 13:30 **Полифеноли во белите вина на „Тиквеш“ и нивното влијание врз здравјето**
Д-р Андреја Ванзо
- 13:30 – 14:30 **Коктел**

PROGRAM

- 10:45 – 11:00 **Arrival and registration of participants**
- 11:00 – 11:10 **Conference opening**
Ms. Sniezana Slavkova, Member of the Management Board of Tikveš Winery
- 11:10 – 12:00 **The healthy effects of moderate wine consumption**
Dr. Sabina Passamonti
- 12:00 – 12:30 **Bioactive phenols and antioxidant activity of Macedonian red wines**
Dr. Violeta Ivanova – Petropulos
- 12:30 – 13:00 **Polyphenol potential of red grape varieties from Tikveš region**
Dr. Klemen Lisjak
- 13:00 – 13:30 **Polyphenols in Tikveš white wines and their effects on human health**
Dr. Andreja Vanzo
- 13:30 – 14:30 **Cocktail**



Д-Р ВИОЛЕТА ИВАНОВА-ПЕТРОПУЛОС е доктор на хемиски науки од областа на енхемијата и енологијата. Додипломски и постдипломски студии завршува на Институтот за хемија при Природно-математичкиот факултет, Универзитет „Св. Кирил и Методиј“ во Скопје, каде што ги завршува и своите докторски студии.

Од 2005 година е ангажирана на Земјоделскиот институт во Скопје, Оддел за винарство, каде што е активно вклучена во реализација на научно-истражувачката и апликативната дејност. Од 2010 предава на Земјоделскиот факултет при Универзитетот „Гоце Делчев“ во Штип, најпрво како доцент, а од 2015 година како вонреден професор по предметите Сензорна и аналитичка сортуација на вино, Енологија, Хемија, Аналитичка хемија и Биохемија.

Во својата плодна научно-истражувачка работа д-р Иванова-Петропулос има објавено 34 научни труда, од кои 21 со импакт фактор, при што 17 од нив во последните пет години. Освен активното учество како главен истражувач и истражувачки учесник во повеќе домашни и во меѓународни истражувачки проекти, таа е автор и на поглавја во интернационални публикации, како и на три монографии на английски јазик. Се јавува во улога на рецензент на околу 200 трудови поднесени за публикување во дваесетина меѓународни списанија со импакт фактор и член е на уредувачкиот научен одбор на меѓународните списанија „Food Research International“ и „Journal of Food Science“.

DR. VIOLETA IVANOVA-PETROPOULOS obtained her PhD in chemical sciences in the field of wine chemistry and oenology. She completed her undergraduate and graduate studies at the Institute of Chemistry at the Faculty of Natural Sciences and Mathematics, University Ss. Cyril and Methodius in Skopje, where she also finished her doctoral studies.

Since 2005 she works at the Agricultural Institute in Skopje, Department of Oenology, where she is actively involved in the implementation of scientific research and application. Since 2010, she teaches at the Faculty of Agriculture at the University Goce Delchev in Shtip, first as an associate professor, and since 2015 as an associate professor of Sensory and analytical evaluation of wine, Oenology, Chemistry, Analytical Chemistry and Biochemistry.

In her fruitful scientific research, Dr. Ivanova Petropulos has published 34 scientific papers, 21 of which with impact factor, with 17 of them in the last five years. Besides active participation as principal researcher and research participant in many national and international research projects, she is also the author of chapters in international publications, as well as three monographs in English. She also appeared as the reviewer of some 200 papers submitted for publication in a dozen international journals with impact factor and is a member of the editorial board of the international scientific magazines Food Research International and Journal of Food Science.

БИОАКТИВНИ ФЕНОЛИ И АНТИОКСИДАНТНА АКТИВНОСТ НА МАКЕДОНСКИТЕ ЦРВЕНИ ВИНА

Д-р Виолета Иванова-Петропулос

Земјоделски факултет,
Универзитет „Гоце Делчев“, Штип

Црвеното вино е богат извор на биоактивни и нутритивни фенолни соединенија, кои имаат антиоксидантно дејство, висока активност против слободни радикали, заштитна улога при артериосклероза и коронарна срцева болест, како и инхибирачко дејство на растот на канцерогените клетки. Во истражувањето детално е определен квантитативниот состав на фенолните соединенија, како и антиоксидантната активност на вината од сортите вранец, мерло и каберне совињон произведени во Винарската визба „Тиквеш“, Канадарци. За таа цел беше применета софицицираната техника високоефикасна течна хроматографија поврзана со електроспреј масен дектор (HPLC-DAD-ESI-MS and MS/MS) за определување на индивидуалните нутритивни феноли во црвените вина. Утврден е комплексен фенолен профил на сите вина составен од антоциани, витисини, хидроксифенил-пироантоцијани, флавоноли, деривати на хидроксицимомти киселини, флаван-3-оли и стилбени.

Сите анализирани вина беа богати со полифеноли, а вината од сортата вранец содржкаа највисока содржина на сите групи феноли, особено антоциани што ги прават вината интензивно обоени и стабилни, погодни за производство на висококвалитетни црвени вина. Вината од сортите каберне совињон и мерло се карактеризираат со висока содржина на флавоноли и флаван-3-оли, кои исто така придонесуваат за стабилност на вината. Сите анализирани вина покажаа висока антиоксидантна активност во граници од 10,3 до 13,3 mM/L TE [еквиваленти на тролокс], што потврдува дека вината поседуваат позитивни ефекти за човековото здравје. Исто така, резултатите покажаа дека содржината на фенолите зависи од сортата, климатските услови, технологиите на производство и условите на чување на вината.

BIOACTIVE PHENOLS AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OF MACEDONIAN RED WINES

Dr. Violeta Ivanova – Petropulos

Faculty of Agriculture, University Goce Delchev, Shtip

Red wine is a rich source of bioactive and nutritive phenolic compounds, which have antioxidant activity, high activity against free radicals, protective role in atherosclerosis and coronary heart disease, as well as an inhibiting effect on the growth of cancer cells. The research detailed the quantitative composition of phenolic compounds and the antioxidant activity of wines from the varieties vranec, merlot and cabernet sauvignon produced in Tikvcs Winery, Kavadarci. High-performance liquid chromatography coupled with diode array detector and on line mass spectrometry was used (HPLC-DAD-ESI-MS and MS/MS) to determine the individual nutritive phenols in red wines. Complex phenolic profile of all wines was determined, composed of anthocyanins, vitisins, hydroxyphenyl-pyraanoanthocyanins, flavonols, hydroxycinnamic acid derivatives, flavan-3-ols and stilbenes [43.9 mg/L].

All analyzed wines were rich in polyphenols, while wines from the variety vranec contained the highest content of all groups of phenols, especially anthocyanins that make wines intensely colored and robust, suitable for the production of high-quality red wines. Wines from the varieties cabernet sauvignon and merlot are characterized by a high content of flavonols and flavan-3-ols, which also contribute to the robustness of wines. All wines analyzed showed high antioxidant activity in the range of 10.3 to 13.3 mM/L TE (trolox equivalent), confirming that the wines possess beneficial effects for human health. Also, the results showed that content of phenols depends on the variety, climate, technology of production and storage conditions.





ВИНО И СТИЛ

