

---

# 给酿酒葡萄二次生命

作者：writer 来源：爱科学

本文原地址：<https://www.iikx.com/news/progress/13695.html>

**本文仅供学习交流之用，版权归原作者所有，请勿用于商业用途！**

给酿酒葡萄二次生命。在美国加州，每年可生产近400万吨世界品级的葡萄酒，但随之而来的是成千上万吨残渣。这些酿酒葡萄的废弃物能否加以利用，来帮助促进人类健康？

加州大学戴维斯分校食品科学教授Daniela

Barile表示：我们希望为葡萄酒可持续生产做些工作，为酿酒葡萄寻找第二生命。

近日发表于《LWT—食品科学与技术》的一项新研究显示，科学家在霞多丽葡萄酒的葡萄渣中发现了大量潜在的、可增强健康的化合物和低聚糖。我们对其中低聚糖的多样性感到惊讶，我们在母乳中发现过这种结构元素的存在。主要作者Amanda Sinrod说。

这些研究人员是最早破译母乳中低聚糖魔力的人之一。糖分子不能直接滋养婴儿。取而代之的是，它们喂养婴儿肠道中的一种细菌，这种细菌帮助建立抵抗疾病的免疫力。这一发现有助于科学家开发改善人类健康的方法和产品。

酿酒葡萄渣包含约30%的原始酿酒葡萄原料，其中大部分被留在阳光下分解。研究小组期待开发废弃物的新用途，并对此进行了分析。结果发现，葡萄皮中的低聚糖含量特别丰富。而在早期研究中，虽在成品酒中检测到低聚糖，但浓度不高。

Barile的实验室人员创新技术，从各种农业和工业废弃物中回收有益健康的化合物，如乳清、鹰嘴豆等。她的团队先前在红葡萄酒和白葡萄酒残渣中都发现了低聚糖，并对此次霞多丽分析的初步结果感到满意。

还有更多研究工作要做，但现有研究结果已表明，霞多丽葡萄酒渣可以成为开发补充剂和支持健康的其他食品的来源。Barile指出。

夏敦埃葡萄酒渣中则含有丰富的类黄酮，这是许多水果和蔬菜中都发现的健康化合物。研究人员正在探索低聚糖是独立工作还是与这些生物活性化合物协同工作，以支持肠道健康；还在研究种植条件、年份和加工过程如何影响葡萄酒废弃物的健康潜力。

我们还观察到，在葡萄酒渣的不同部分，低聚糖的相对丰度和类型存在显著差异，因此需要进一步研究，以最大限度地发挥它们在食品设计中的潜力。Sinrod说。（来源：中国科学报王方）

---

相关论文信息：<https://dor.org/10.1016/j.lwt.2021.111192>

版权声明：凡本网注明来源：中国科学报、科学网、科学新闻杂志的所有作品，网站转载，请在正文上方注明来源和作者，且不得对内容作实质性改动；微信公众号、头条号等新媒体平台，转载请联系授权。邮箱：shouquan@stimes.cn。

作者：Sinrod 来源：《LWT—食品科学与技术》

更多科学进展 请访问 <https://www.iikx.com/news/progress/>

本文版权归原作者所有，请勿用于商业用途，[爱科学iikx.com](http://www.iikx.com)转发