

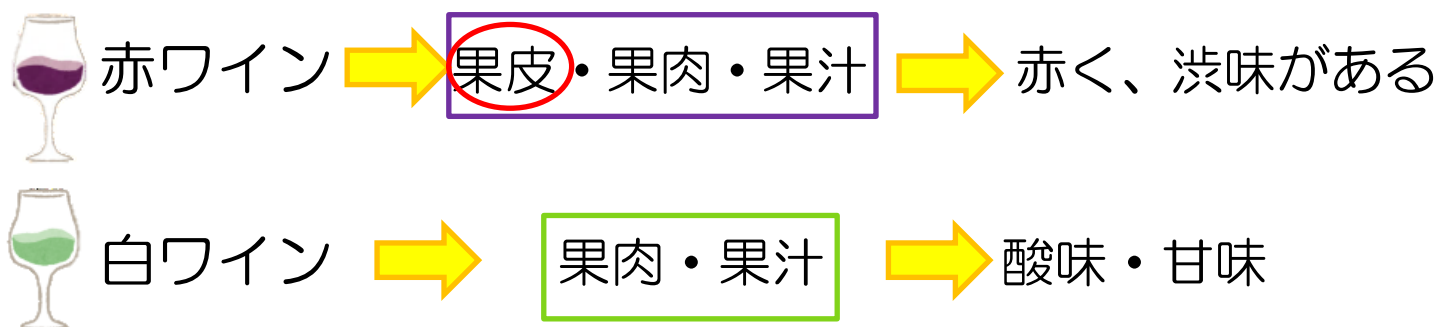
●赤ワインと白ワイン



ワインは主に赤ワイン、白ワイン、ロゼに分けられ、ワインの主成分は水、エタノール、酒石酸やリンゴ酸などの各種有機酸、糖、アミノ酸なども含まれます。

白ワインの味は酸味・甘味で、赤ワインではこの他に渋味が加わります。また、

赤ワインはぶどうの果実を破砕した後に果皮、果肉や種が混ざったままの果汁を発酵槽に入れるのに対し、白ワインは果実を破砕し果皮を取り除いて製造します。このため、赤ワインでは果皮に含まれるアントシアニン系の色素やタンニンが液中に移行し赤みや渋みが出て、フラボノイド、アントシアニン、カテキン、タンニンなど多種類のポリフェノールが含まれます。ポリフェノールには強い抗酸化作用があり、動脈硬化予防効果があるといわれています。



【参考】 食べ物と健康 I (2007)、独立行政法人 国立健康・栄養研究所、(株)南江堂、p150
食べ物と健康 食品の加工 (2015)、国立健康・栄養研究所、(株)南江堂、p174