



národní
úložiště
šedé
literatury

Možnosti využití odpadů z vinařství pro produkty s přidanou hodnotou.

Topiař, Martin
2018

Dostupný z <http://www.nusl.cz/ntk/nusl-387683>

Dílo je chráněno podle autorského zákona č. 121/2000 Sb.

Tento dokument byl stažen z Národního úložiště šedé literatury (NUŠL).

Datum stažení: 17.04.2024

Další dokumenty můžete najít prostřednictvím vyhledávacího rozhraní [nusl.cz](http://www.nusl.cz) .

MOŽNOSTI VYUŽITÍ ODPADŮ Z VINAŘSTVÍ PRO PRODUKTY S PŘIDANOU HODNOTOU

Topiař M., Zachová Z.

Ústav Chemických Procesů AV ČR, v.v.i., Praha, Česká Republika

Vinařství má v České Republice, a především pak na Jižní Moravě, velice bohatou tradici s kořeny sahajícími až do druhého století našeho letopočtu. Při produkci vína vznikají jako v kterémkoliv jiném odvětví odpady, pro které hledáme v současnosti smysluplné využití. Jedná se například o zbytky po lisování moštu, takzvané matoliny, které většinou končí na kompostu, nebo o dřevní hmotu vzniklou ořezem vinohradů, nazývanou réví, která se lisuje do briket a slouží jako topný materiál. V rámci našeho projektu se zabýváme možnostmi kombinace extrakčních technik za účelem zpracování réví, třapin a matoliny (viz Obr. 1.) s cílem získat výtažky bohaté na biologicky aktivní látky (resveratrol, viniferiny).



Obr. 1. Odpadní suroviny z vinařství: zleva réví, třapiny a matolina. (Zdroj M. Topiař)

Resveratrol, patříci mezi polyfenoly, vyskytující se ve slupkách révy vinné, podzemnici olejné či borůvkách má silné antioxidační účinky, díky nimž je součástí mnoha doplňků stravy. Mezi oligomery resveratrolu patří tzv. viniferiny vyznačující se značnou biologickou aktivitou. Například dimer resveratrolu, ϵ -viniferin, inhibuje aktivitu cytochromu P450 u lidských buněk [1]. K extrakci těchto látek z již zmíněných rostlinných odpadů lze využít širokou škálu separačních metod, mezi které patří například macerace, Soxhletova extrakce, ultrazvuková extrakce atd.

Příspěvek se zabývá porovnáním účinnosti extrakčních metod za účelem zjištění jejich vhodné kombinace pro zpracování usušené matoliny. Výsledky získané z extrakce matoliny, réví a třapin budou následně sloužit k návrhu provozní aparatury zpracovávající vinařské odpady pocházející z České Republiky.

[1] Piver B. et al.; Life Sciences. 73 (9): 1199–1213; 2003

Poděkování:

Autoři srdečně děkují Technologické agentuře České Republiky za poskytnutí finanční podpory formou grantu TJ01000249.