

## ΟΙΝΟΣ & ΥΓΕΙΑ

(τα αποτελέσματα των μελετών που εκπονήθηκαν στα πλαίσια του προγράμματος αυτού εμπεριέχονται σε πέντε διδακτορικές διατριβές και έχουν δημοσιευτεί σε έγκυρα διεθνή επιστημονικά περιοδικά)

### **1. Α. Ιστορικά στοιχεία για τον ιατρικό ρόλο του οίνου**

(Σ. Χαρουτουγιάν, καθηγητής Χημείας, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών)

Η πρώτη γραπτή ιστορικές μαρτυρία για τη φαρμακευτική χρήση του οίνου είναι ένα Σουμερικό χειρόγραφο του 2200 πχ που συνιστά τη χορήγηση οίνου με μέλι για την καταπολέμηση ασθενειών. Στην αρχαία Ελλάδα ο οίνος αποτελούσε απαραίτητο τμήμα της διατροφής και ιατρικής πρακτικής, με παράδειγμα, α) τον Ιπποκράτη (450-370 πχ) που χορηγούσε τον οίνο ως αντιπυρετικό, καθαρτικό, διουρητικό και αντισηπτικό, β) τον Διοσκουρίδη (40-90 μχ) που στα βιβλία που συνέγραψε περιγράφοντας περισσότερα από 1000 φάρμακα της εποχής ανέφερε ότι «ο οίνος ζεσταίνει γενικά το σώμα, είναι εύπεπτος, αυξάνει την όρεξη, βοηθάει στον ύπνο και αναζωογονεί τον οργανισμό», και γ) τον θεραπευτή των μονομάχων Γαληνό (130-201 μχ), που επέλειψε τις πληγές με οίνο, τον οποίο χρησιμοποιούσε και ως αντιπυρετικό ή τονωτικό. Στον μεσαίωνα ο Αβικέννας (980-1037 μχ) στο σύγγραμμά της ιατρικής the canon of medicine αφιέρωσε ένα ολόκληρο κεφάλαιο στις ευεργετικές επιδράσεις του οίνου στην υγεία και τις ιατρικές του χρήσεις. Η πρώτη φαρμακοποιία του Λονδίνου (1618) περιελάμβανε τρεις ιατρικούς οίνους, οι οποίοι στη φαρμακοποιία της Χαϊδελβέργης (1835) αυξήθηκαν σε 170. Η γαλλική φαρμακοποιία (1840) είχε 164, ενώ η πρώτη των ΗΠΑ (1820) εννέα. Είναι δε χαρακτηριστικό ότι ο καθ. Pick συνέστησε την προσθήκη οίνου στο νερό του Αμβούργου για να καταπολεμηθεί η εξάπλωση της επιδημίας της χολέρας. Στη συνέχεια, σύγχρονα ερευνητικά αποτελέσματα έδειξαν ότι ο οίνος είναι αποτελεσματικότερο αντιμικροβιακό από την αλκοόλη, λόγω της συνεργιστικής δράσης των πολυφαινόλων που περιέχει. Αντίστοιχα ο vinum ferri χρησιμοποιήθηκε ευρέως έως το τέλος του 19<sup>ου</sup> αιώνα για την καταπολέμηση της αναιμίας, ενώ το μίγμα οίνου με αντιμόνιο χρησιμοποιείται ακόμα και σήμερα ως εμετικό.

Η παρουσία του οίνου ως ιατρικού σκευάσματος στις φαρμακοποιίες εξαλείφθηκε ως συνέπεια της ποτοαπαγόρευσης στις αρχές του 20<sup>ου</sup> αιώνα. Δεν διέγραψε όμως τις ευεργετικές για την υγεία επιδράσεις του, οι οποίες τα τελευταία χρόνια έχουν τύχει ευρείας αναγνώρισης και μελέτης από την επιστημονική κοινότητα, κυρίως λόγω του «γαλλικού παράδοξου». Έτσι ονομάστηκε η επιδημιολογική παρατήρηση που συσχετίζει τον ελαττωμένο αριθμό καρδιαγγειακών συμβαμάτων στη Γαλλία ως επακόλουθο της συνήθειάς τους να καταναλώνουν καθημερινά μέτρια ποσότητα ερυθρού οίνου και αποδόθηκε στην περιεκτικότητα των οίνων σε πολυφαινόλες.

### **1. Β. Προσδιορισμός του πολυφαινολικού περιεχομένου των Ελληνικών οίνων και αξιολόγηση της αντιοξειδωτικής τους δράσης**

(Σ. Χαρουτουγιάν, καθηγητής Χημείας, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών)

Τα αποτελέσματα των αναλύσεων για τον προσδιορισμό των πολυφαινόλων που περιέχονται σε ερυθρούς και λευκούς ελληνικούς -επιτραπέζιους και επιδόρπιοις- έδειξαν ότι περιέχουν ένα αρκετά υψηλό περιεχόμενο σε βιοδραστικές ουσίες. Επίσης πραγματοποιήθηκαν προσδιορισμοί για το πολυφαινολικό περιεχόμενο σε σχέση με την ποικιλία, τον τόπο παραγωγής, την διαδικασία οινοποίησης, το έτος παραγωγής, την παλαίωση κλπ.

Βιολογικοί προσδιορισμοί στους παραπάνω οίνους έδειξε ότι το πολυφαινολικό το περιεχόμενο αρκετών από αυτούς διαθέτει αφενός σημαντική αντιοξειδωτική δράση και αφετέρου είναι ικανό να εμποδίσει την οξείδωση της LDL-χοληστερόλης, η οποία αποτελεί το βασικό αίτιο δημιουργίας αθηρωματικών πλακών που εμπλέκονται στην ανάπτυξη των καρδιαγγειακών νόσων.