

論文番号 205

担当

国税庁 醸造研究所

題名(原題/訳)

ワインの機能性

執筆者

有泉一征

掲載誌(番号又は発行年月日)

醸協 85(4) 206-212, 1990

キーワード

ワイン ガストリン K/Na ミネラル 健康 抗菌

要旨

古来より、ワインは薬効がある飲み物とされており、疫学的な見地からも虚血性心疾患による死亡率による死亡率とワイン消費量が相反するといった結果も得られている。さらに、ワイン成分と生理、薬理作用についてもいくつか調べられている。著者はこの作用について以下のとおり紹介した。

消化器系に対する作用について： 胃に食物が入るとホルモン性の血中ガストリンが増加し胃酸の分泌を促すが、ワイン(及びビール)を飲むとその濃度が上昇する。さらに、胃酸分泌の亢進している胃潰瘍や十二指腸潰瘍の患者に対してのワインの摂取は、さらに胃酸の分泌を高め症状を悪化させる。一方エタノール濃度20%以上の溶液は、胃粘膜に傷害作用を認めるものの潰瘍の発生率は飲酒者と非飲酒者との間に統計的な差は見られない。

循環器系に対する作用： 心臓血管器官に対するアルコールの防御効果はワイン中の Si, Mg, K などの微量成分による効果とされていること、適量飲酒が高密度リポタンパクを増加し低密度リポタンパクを減少させるとともに血栓症の原因となる血小板の蓄積を防ぐこと、K/Na 比が高いこと、ワイン中に血管拡張作用をもつ物質があること、ワイン中の malvidin-3-mono-glucoside が心臓に対する制御効果があること、赤ワイン中の複合ポリフェノールがコレステロール・レベルを下げることなどが見いだされている。

ワインと糖尿病： 食事中のアルコール摂取は血糖値を上昇させ、空腹時には低血糖症を起こす可能性があるが、軽い糖尿病患者について適量のアルコール摂取は炭水化物恒常性(血糖値の急激な変化)に有害な作用はない。

ミネラルとしての作用： ワインは K 含量が高い。Mg と Ca が同程度含まれていることから、Mg の供給にきわめて有効なものと考えられる。

ワインの抗菌性： ワインに殺菌作用があることは昔から知られており、これらの効果はアルコール、酸、タンニン、アントシアニンなどの相乗効果によると考えられている。