

ВИЗНАЧЕННЯ ЗАГАЛЬНОЇ АНТИОКСИДАНТНОЇ АКТИВНОСТІ ЧЕРВОНИХ СУХИХ ВИН ШЛЯХОМ КУЛОНОМЕТРИЧНОГО ТИТРУВАННЯ

Кисельова Н.В., гр. ТХ-38

Наукові керівники: канд. хім. наук, ст. викл. **Отрошко Н.О.**,
канд. фіз.-мат. наук, доц. **Торяник Д.О.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Метою нашого дослідження було визначення загальної антиоксидантної активності червоних сухих вин найбільш розповсюджених торгових марок.

Червоне сухе вино вважається продуктом із високою антиоксидантною активністю. Як відомо, антиоксиданти затримують старіння організму, знижують рівень холестерину, очищують судини, а також попереджують хвороби серця та ракові захворювання. Антиоксиданти представлені у червоних сухих винах фенольними сполуками серед яких розрізняють дубильні (таніни або таніди) і барвні (антоціани) речовини. Антоціани є барвними речовинами, що надають плодам винограду різноманітні відтінки – від рожевого до червоно-фіолетового.

Для визначення дубильних і барвних речовин у червоних сухих винах нами було застосовано метод перманганатометричного титрування, який засновано на окисненні дубильних та барвних речовин калій перманганатом із застосуванням індикатору індигокарміну. Для визначення загальної антиоксидантної активності було застосовано кулонометричний метод. Цей метод побудовано на здатності електрогенерованого бром у реагувати з більшістю біологічно активних речовин, що мають антиоксидантну активність.

Було визначено, в винах одного цінового сегменту отримані характеристики мають приблизно однакові значення. Також показано, що загальна антиоксидантна активність має значно менше значення, ніж можна очікувати по кількості дубильних і барвних речовин.