

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Το κρασί αποτελεί ένα από τα πιο παραδοσιακά προϊόντα της Κύπρου καθώς αρχαία ευρήματα αποδεικνύουν την ύπαρξη του στο νησί εδώ και χιλιάδες χρόνια. Με λύπη μας παρατηρούμε ότι οι γηγενείς κυπριακές ποικιλίες δεν έχουν τον απαιτούμενο σεβασμό από τους κύπριους καταναλωτές τα τελευταία χρόνια, τουλάχιστον όχι όσο τους αξίζει.

Οι πολυφαινόλες, είναι χημικές ενώσεις οι οποίες επιδρούν σημαντικά και καθορίζουν σε μεγάλο βαθμό τις οργανοληπτικές ιδιότητες του οίνου, καθώς και την αντιοξειδωτική του ικανότητα. Επίσης οι πολυφαινόλες έχουν θετική επίδραση στην ανθρώπινη υγεία.

Σκοπός της συγκεκριμένης έρευνας είναι η ανάλυση των οίνων που προέρχονται από παραδοσιακές και γηγενείς ποικιλίες της Κύπρου, με σκοπό την ανάδειξη της αξίας τους και των ευεργετικών τους ιδιοτήτων

Στην παρούσα πτυχιακή εργασία πάρθηκαν 13 διαφορετικά δείγματα οίνων εκ των γηγενών και παραδοσιακών Κυπριακών ποικιλιών: Ξυνιστέρι, Μαύρο, Μαραθεύτικο, Οφθαλμο, Γιαννούδι, Λευκάδα καθώς και Κουμανδαρία (οίνος φυσικός γλυκός από μαύρο και ξυνιστέρι) και αναλύθηκαν ως προς την βιοενεργή τους σύσταση. Συγκεκριμένα έγιναν μετρήσεις για τον προσδιορισμό του φαινολικού προφίλ των οίνων και της αντιοξειδωτικής τους ικανότητας. Η επεξεργασία των αποτελεσμάτων και η στατιστική ανάλυση έγινε με το λογισμικό Office Excel 2007.

ABSTRACT

Wine is one of the most traditional products of Cyprus, as its existence is proved from ancient founding thousands years ago. We regret to observe that the Cypriot native varieties do not have the required respect from Cypriot consumers in recent years, at least not as much as they deserve.

Polyphenols are compounds which interfere significantly and largely determine the organoleptic qualities of the wine and its antioxidant capacity. They also have a positive effect on human health.

The purpose of this research is the analysis of wines made from traditional and native varieties of Cyprus in order to highlight their value and their beneficial properties

In this dissertation 13 different wine samples from of native and traditional Cypriot varieties: Xynisteri, Black, Maratheftiko Ofthalmo, Giannoudi, Lefkada and Koumandaria (Natural sweet wine from black and Xynisteri) were obtained and analyzed for their bioactive composition. Specifically, measurements were made to determine the phenolic profile of wines and their antioxidant capacity.

Analysis of results and statistical analysis was performed with software Office Excel 2007.