



Rezultatele proiectului național

„Cercetări experimentale privind analiza unor vinuri tradiționale autohtone prin metode spectrale și cromatografice în vederea stabilirii caracterului de unicitate al acestora”



Ne naștem și murim bând vin! (Paulo Coelho). Vinul ne însoțește de când ne naștem, după botez suntem împărtașiți cu vin, este folosit la toate sărbătorile noastre (nunți, botezuri, aniversări) inclusiv la Sfintele sărbători de Paști.

Vinul este una dintre cele mai consumate băuturi din întreaga lume. Este o băutură alcoolică ce conține compuși polifenolici cum ar fi: flavonoide, antocianii și taninurile, cu activitate antioxidantă dovedită, protejând celulele corpului împotriva proceselor oxidative. Acești compuși sunt prezenți în cantități mari în vin, în special în vinurile roșii.

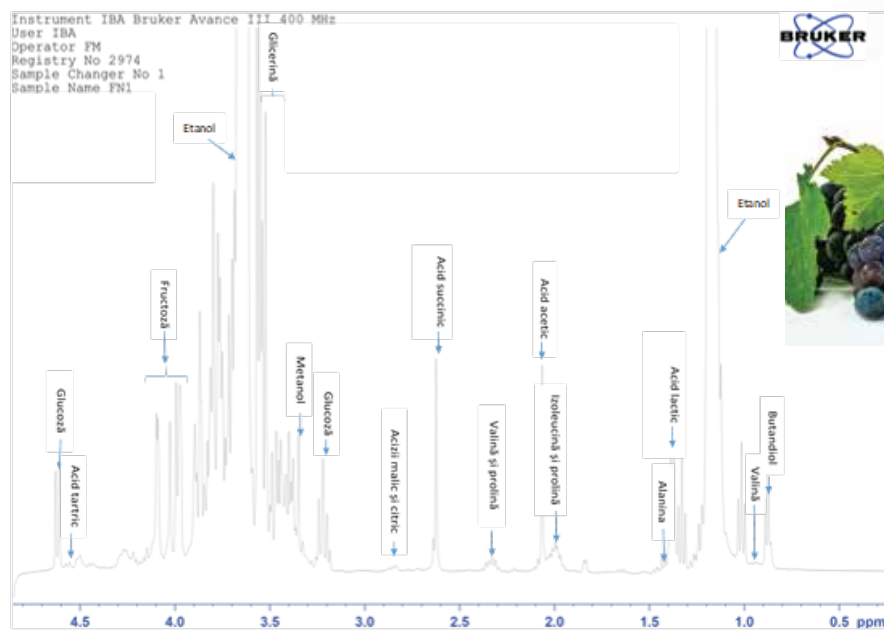


Scopul proiectului constă în aplicarea unor metode spectrale și cromatografice pentru stabilirea caracterului de unicitate al unor soiuri de vinuri autohtone românești. Se urmărește stabilirea caracteristicilor care conferă caracterul de unicitate, specificitate și calitate al acestora, precum și realizarea unei amprente a soiurilor de vin tradiționale.

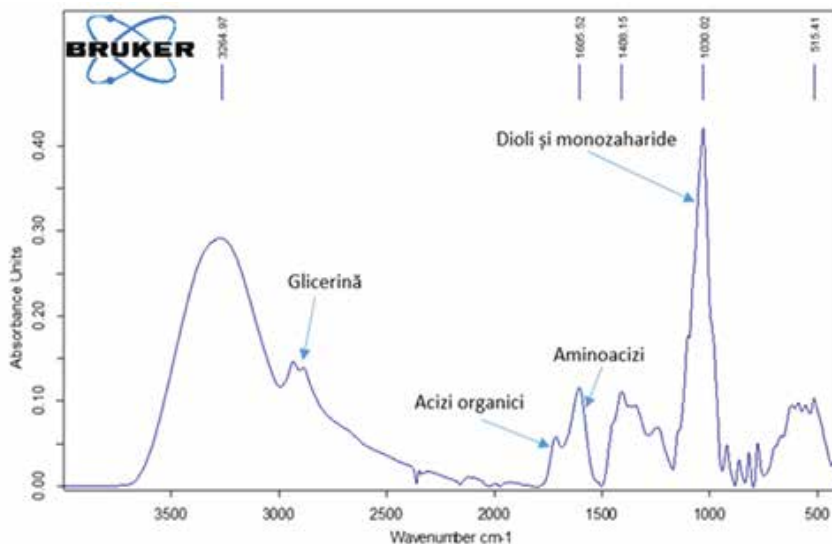
Unicitatea din punctul de vedere al calității în cazul soiurilor specific românești este în acord cu politicile Uniunii Europene „food from born place”, viziune care se aliniază conceptelor de alimentație personalizată.

Până în prezent, pentru determinarea caracteristicilor compoziționale de amprentare și dozare a substanțelor volatile și ne-volatile din vinurile autohtone, au fost stabilite patru proceduri, după cum urmează:

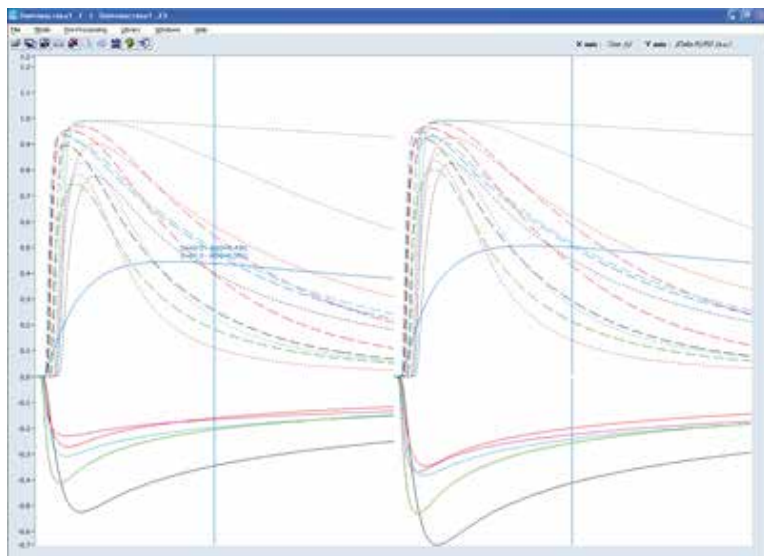
Procedură de dozare a compușilor majori din vinuri prin spectroscopie 1H-RMN, (Bruker Avance III)



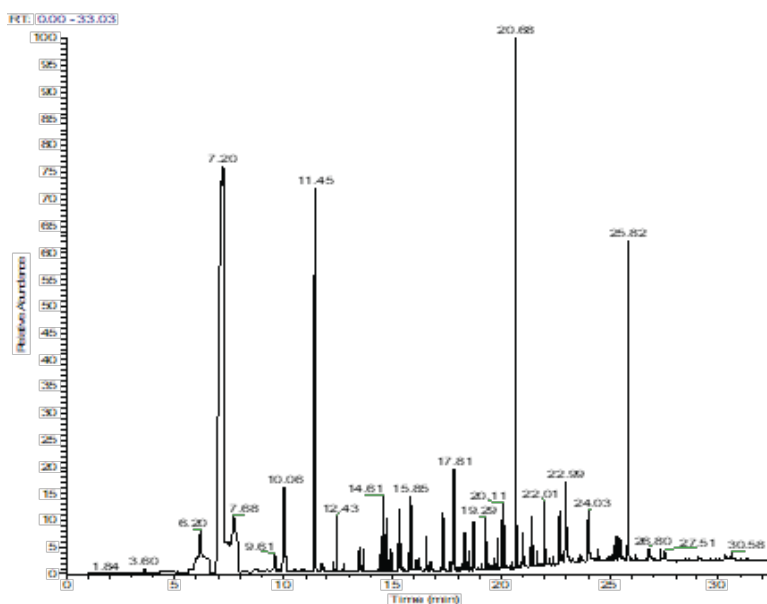
Procedură de analiză a vinurilor prin FT-IR (Bruker Invenio S)



Procedură de amprentare a vinurilor
utilizând Sistemul multisenzor
 α -Prometheus 4000 (Electronic Nose, eNose)



Procedură de dozare a compușilor volatili majori
din vinuri roșii și albe prin HS-SPME-GC-MS (Focus
GC/PolarisQ, Thermo)



Proiectul urmărește analizarea vinurilor tradiționale românești cu areal extins de cultivare (Fetească Neagră, Fetească Albă) și respectiv a unor vinuri autohtone cu areal restrâns de cultivare (Tămâioasă Românească, Zghiară, Șarbă, Crâmpoșie, Plavaie, Frâncușă, Negru de Drăgășani, Cadarcă, Cristina, Mamaia, Băbeasca Neagră).

Stabilirea caracterului de unicitate al vinului trebuie să fie o preocupare permanentă pentru protejarea soiurilor tradiționale românești care este strâns corelată cu identitatea națională.



Mulțumiri

Acest proiect este finanțat prin Programul - Nucleu, derulat cu sprijinul Ministerului Educației și Cercetării (MEC), proiect PN 19 02 04 02.

Laborator Rezonanță Magnetică Nucleară

Responsabil proiect: Fulvia Manolache

E-mail:
fulvia.manolache@bioresurse.ro