

Víno a antioxidanty

Mnoho z nás si asi pod pojmem víno na prvním místě představí nápoj. Spotřebitelsky zajímavá komodita v poslední době prochází technologickou inovací a snaží se zvýšit zájem společnosti o nízkoalkoholické a nealkoholické fermentované nápoje, pomocí nesaccharomycetných kvasinek, ale se zachováním obsahu antioxidantů a polyfenolů. Termín víno ale označuje i vlastní rostlinu, tedy *Vitis vinifera*, která je sama o sobě zajímavá obsahem antimikrobních látek. V průběhu pěstování révy a zpracování hroznů vznikají odpady, které tvoří až 30 % zpracovávaného materiálu. Tyto odpady je možné druhotně využít pro jejich vysoký obsah antioxidantů a polyfenolů s antimikrobiálními vlastnostmi. Jako velmi zajímavý druh vinařského odpadu, co do obsahu účinných látek, tak do jejich vlastností, se ukázaly letorosty. Extrakt z letorostů účinně podporoval růst a tvorbu biofilmu probiotických bakterií (*Lactobacillus rhamnosus* GG, *Lactobacillus casei* Lafti L-26). Na druhou stranu extrakty z letorostů inhibovaly růst vybraných patogenů gastrointestinálního traktu (*Staphylococcus aureus* subsp. *aureus* CCM 4516, *Escherichia coli* CCM 4787 sérovar O157:H7, *Bacillus cereus* CCM 2010T).