vinetur

Las propiedades del orujo del Chardonnay para nuestro sistema digestivo

viernes 6 de agosto de 2021

ESCRITO POR ANA GÓMEZ



Un grupo de investigación de la Universidad de California dirigido por la científica italiana Daniela Barile, ha identificado valiosas sustancias en el orujo del Chardonnay que pueden utilizarse para elaborar complementos alimenticios para nuestro sistema digestivo.

Cada vez más se busca la sostenibilidad en los procesos de producción. En el caso de la elaboración del vino no iba a ser diferente.

La industria vinícola lleva tiempo buscando la manera de ser más sostenible, aprovechando también los residuos que se generan en el proceso de elaboración de un vino (que no son pocos).

Uno de los países más activos en la búsqueda de la sostenibilidad vinícola es California, donde se aprovechan todos los residuos de la cadena de producción.

La investigación dirigida por Daniela Barile, está centrada en aprovechar los orujos del Chardonnay extrayendo sustancias valiosas para el ser humano. Barile, es una experta en estos temas y se dedica no solo a extraer compuestos valiosos de la uva, si no también del suero de leche o de las legumbres, para poner algunos ejemplos.

Se llama orujo a las pieles u hollejos de las uvas tras su estrujado durante la elaboración de mostos y vinos. Con estos residuos de uvas se pueden elaborar varios productos, como el popular aguardiente de orujo pero también se puede aprovechar para otros fines.
El orujo no tiene alcohol.



¿Qué es el hollejo de la uva?

El término hollejo hace referencia a todos los residuos secos obtenidos después del prensado de las uvas. Solo el hollejo de las uvas representa el 20% de la producción. Por lo que hay que encontrarle un buen uso.

¿Cuál es la historia del hollejo de la uva?

El hollejo de la uva se ha ido utilizando durante años con distintos fines. Tanto como aditivo del sector agroalimentario, como para alimentar ganado, desarrollar fertilizantes etc.

Hay fabricantes que lo utilizan en la producción de queso, para macerarlos y darles un sabor más pronunciado.

En los institutos de belleza también está muy de moda utilizar los hollejos de las uvas para tratamientos de belleza. En los hollejos se concentran una gran cantidad de ingredientes activos, como por ejemplo los flavonoides, los cuales se utilizan en la formulación de cremas antiedad.

¿Qué se ha descubierto en los orujos del Chardonnay?

Se ha demostrado que el orujo del Chardonnay tiene compuestos biológicamente activos con propiedades beneficiosas para la salud humana. Los investigadores californianos, en concreto, han identificado un gran número de fenoles y oligosacáridos en los hollejos y las semillas de esta uva, realizando por primera vez una caracterización química exhaustiva de los residuos de prensado de la variedad. El estudio está publicado en la revista científica LWT - Food Science & Technology.



Oligosacaridos del orujo de Chardonnay presentes también en la leche humana

Diversas investigaciones han revelado las buenas propiedades que tiene la leche materna para la salud intestinal. En concreto, se han identificado 36 oligosacáridos diferentes presentes en la leche materna humana, y también en otros tejidos animales y vegetales.

Lo curioso del estudio, es que se identificaron algunos de los oligosacáridos presentes en la leche materna en el orujo del Chardonnay.

¿Cuál es el mecanismo de estos oligosacáridos?

El grupo de investigación dirigido por Daniela Barile llegó a la siguiente conclusión:

Los oligosacáridos presentes en la leche materna no tienen el papel de alimentar al bebé. Estas moléculas de azúcar alimentan a las bacterias del intestino, ayudando a los bebés a crear y reforzar su sistema inmune.

En el caso del Chardonnay se han encontrado estas moléculas principalmente en las pieles.

Otros compuestos interesantes son los flavonoides

Los flavonoides también son abundantes en todos los orujos de uva, otros compuestos beneficiosos que los investigadores de la UC Davis están estudiando ahora para ver si actúan en sinergia con los oligosacáridos para reforzar la salud intestinal.

¿Qué son los flavonoides?

Los flavonoides son compuestos fenólicos naturales presentes en las uvas y ampliamente distribuidos en el mundo vegetal. Comprenden más de 6000 moléculas diferentes y tienen muy buenas propiedades para nuestro organismo y nuestra salud.

Una de las propiedades más interesantes y más conocidas de los flavonoides es su potente acción antioxidante y su acción antiinflamatoria. También presentan acción protectora sobre la microcirculación y tiene propiedades antitumorales.

Las propiedades antitumorales están siendo investigadas por la ciencia, ya que pueden ser la clave para tratar un gran número de enfermedades.

¿Qué fin tiene esta investigación?

El objetivo es encontrar una utilidad a los desechos que se generan en la elaboración del vino. En este caso el orujo.

Visto lo visto, no sería mala idea poder utilizar este orujo para producir complementos alimenticios saludables para nuestro sistema digestivo.