

Enoant ve Sağlık Üzerine Etkileri

S. Dilek Doyuran

Çanakkale Onsekiz Mart Üniv., Müh-Mim. Fak., Gıda Müh. Böl., Çanakkale
saadetdilek_doyuran@yahoo.com

Özet

Son yıllarda yapılan çalışmalarda özellikle çok yağlı gıdalarla beslenmelerine karşın kırmızı şarap tüketmeleri nedeniyle kalp-damar hastalıklarının en az görüldüğü ülke Fransa olarak bulunmuş ve bu olay Fransız Paradoksu olarak adlandırılmıştır. Çalışmalar sonucunda Fransız Paradoksu'na açıklama olarak kırmızı şarap ve şarap bileşenlerinden polifenollerin antioksidan özelliği gösterilmiştir.

Bu nedenle de çalışmalar bu polifenoller üzerinde yoğunlaştırılmış; sonunda bu polifenollerin oldukça yoğun miktarlarda bulunduğu, alkol içermeyen ve genç, yaşlı, sağlıklı ya da hasta her türlü insanın -yan etkisi ve zehir etkisi olmaması nedeniyle- kolaylıkla tüketebileceği bir besin takviyesi olan enoantın varlığı saptanmıştır. Enoant; Ukrayna'nın Kırım bölgesinde özel olarak yetiştirilen Cabernet sauvignon cinsi siyah üzümün sapı, kabuğu ve çekirdeğinden elde edilen siyah üzüm konsantresidir. Enoant; üzüm polifenollerini (quersetin, kateşin, tannin, proantosiyandinler, epikateşin, antosiyandinler, resveratrol ve asit türevleri), iz elementler (demir, potasyum, magnezyum), organik asitler ve B vitaminlerini içermektedir. Bu içerikler Enoant'a anti-bakteriyel, anti-virütik, antikanserojen, P vitamini ve antioksidan olmak üzere pek çok özellik sağlayarak, kompleks bir biyolojik etki yaratmasını sağlarlar. Üzüm polifenollerinin oranı kırmızı şarapta 1-2g/lt dir. Enoantta ise bu oran 71,1g/lt olarak belirlenmiştir.

Enoant bu kadar fazla miktarda polifenol, özellikle de çok miktarda resveratrol (23 µg/ml) ve quersetin (130 µg/ml) içermesinden dolayı astım ve kronik bronşit, kardiovasküler rahatsızlıklar, diabetik katarak gibi birçok hastalığın özellikle de kanser hastalığının (meme, kolon, ovaryum, mide, akciğer, kemik, prostat kanserleri gibi) tedavisinde ve beyin hücrelerinin korunmasında yararlı bir besin takviyesi olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu nedendir ki derlememizde son yıllarda karşımıza çıkan ve özellikle kanser hastaları tarafından gittikçe kullanım miktarı artan enoantın bileşimi, bu bileşimi meydana getiren maddelerin sağlık üzerine etkileri ve enoantın günlük kullanım miktarı hakkında bilgiler verilmiştir.

Türkiye 9. Gıda Kongresi; 24-26 Mayıs 2006, Bolu