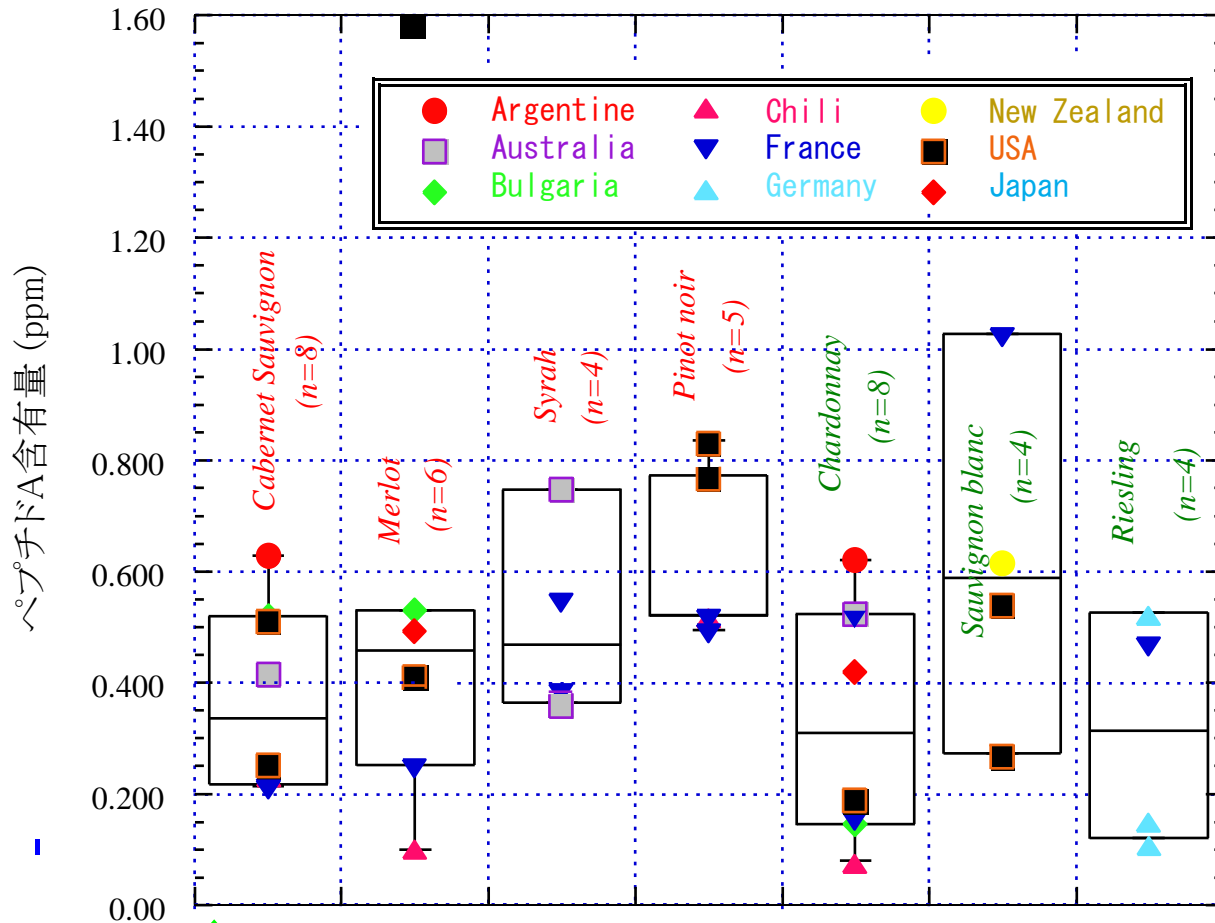


# 種々のワインにおけるpH濃度

表1.

Sample (赤ワイン: n=23)	含有量 (ppm)	Sample (白ワイン: n=15)	含有量 (ppm)
<i>Cabernet Sauvignon</i>		<i>Chardonnay</i>	
CONCHA y TORO SUNRISE Cabernet Sauvignon 1999	¥1,165 0.230	CONCHA y TORO SUNRISE Chardonnay 1999	¥1,165 0.080
MARKHAM GLASS MOUNTAIN CS 1997	¥1,748 0.257	MARKHAM GLASS MOUNTAIN Chardonnay 1998	¥1,748 0.194
FONTENOY Cabernet Sauvignon 1997	¥1,100 0.218	FONTENOY Chardonnay 1999	¥1,100 0.157
<del>DOMAINE BOYAR CS Premium Oak 1998</del>	¥1,165 0.520	DOMAINE BOYAR Chardonnay Barrel Fermented 1999	¥1,100 0.146
VICHON Cabernet Sauvignon 1998	¥880 0.214	<del>VICHON Chardonnay 1998</del>	¥880 0.520
WOLF BLASS South Australia CS (Yellow Label) 1999	¥1,800 0.415	<del>WOLF BLASS Chardonnay 2000</del>	¥1,500 0.523
<del>ROBERT MONDAVI Coastal Cabernet Sauvignon 1996</del>	¥2,300 0.515	<del>TRAPICHE Chardonnay OAK CASK 1999</del>	¥1,456 0.621
<del>TRAPICHE Cabernet Sauvignon OAK CASK 1997</del>	¥1,456 0.628		
<i>Merlot</i>		<i>Sauvignon blanc</i>	
CONCHA y TORO SUNRISE Merlot 1999	¥1,165 0.100	ROBERT MONDAVI WOODBRIDGE SB 1999	¥1,300 0.274
MARKHAM GLASS MOUNTAIN Merlot 19997	¥1,748 0.416	<del>FONTENOY Sauvignon blanc 1997</del>	¥1,100 1.028
FONTENOY Merlot 1997	¥1,100 0.252	MONTANA Reserve Sauvignon blanc 1998	¥2,800
<del>DOMAINE BOYAR Merlot Reserve 1995</del>	¥900 0.530	MARKHAM Sauvignon blanc	¥2,913
<del>ROBERT MONDAVI Coastal Merlot 1997</del>	¥2,300 1.581		
<i>Syrah</i>		<i>Riesling</i>	
VICHON Syrah 1998	¥880 0.387	Gustav Adolf Schmitt No.11 Riesling (QbA) 1999	¥980 0.155
<del>WOLF BLASS South Australia Shiraz 1999</del>	¥1,800 0.748	<del>Erbacher Schlossberg Riesling Kabinett 1997</del>	¥4,369 0.526
<del>BICHOT Syrah Vin de Pays de L'ARDECHE 1997</del>	¥1,200 0.549	Egon Muller Riesling (QbA) 1998	¥2,200 0.121
BLACK MARLIN Shiraz 1998	¥1,500	KUENTZ-BAR Riesling Cuvée Tradition 1999	¥2,300
<i>Pinot noir</i>			
<del>ROBERT MONDAVI Coastal Pinot noir 1999</del>	¥2,300 0.836		
<del>ROBERT MONDAVI Carneros Pinot noir 1997</del>	¥5,000 0.773		
BICHOT Pinot noir Vin de Pays 1997	¥1,200 0.494		
BICHOT Bourgogne Pinot noir	¥1,748		
CONCHA y TORO SUNRISE Pinot noir 1998	¥1,165		
<i>Malbec</i>			
<del>TRAPICHE Malbec OAK CASK 1999</del>	¥1,456 1.267		

# 種々のワイン中のペンタペプチド (fr. A)の分布



# 白ワインの効用

ヒポクラテス(B.C. 460~377)は「薬の中でワインは最も有益であり、薬効をもつ溶剤として用いられ、傷薬にもなる。赤ワインは生長に役に立つ。白ワインは肥満防止に良く、利尿効果が最も高い。黄色ワインは食物の消化に非常に効果がある。」と述べている。

## 白ワインの効果

- ①白ワインはカリウム含量が多く (450~1800 mg/L)、利尿作用があり、新陳代謝を活発にする。また、カリウムを多くとると体内のナトリウムが排出され、血圧が下がる。
- ②カルシウムとマグネシウムが同程度 (100~200 mg/L) 含まれ、ミネラルバランスが良い。
- ③酒石酸 (2~6 g/L)、リンゴ酸 (0~5 g/L) などの有機酸含有量が多い。有機酸を摂取すれば、腸内細菌群のバランスが良くなり、善玉菌（ビフィダス菌）が増える。
- ④大腸菌、サルモネラ等に対する抗菌力が高く、2倍に希釈した濃度で赤ワインより効果が高かった(Weisseら、1995)。  
白ワインはサルモネラ菌を10分間、大腸菌を20分間で10万個の細菌を数個まで減少する（写真参照）。

# ワインの抗菌活性の測定

被検ワイン：クルーズモンシェリ（白）， pH 3.37，  
アルコール11.0%，遊離亜硫酸 26.2 ppm  
クルーズモンシェリ（赤）， pH 3.50，  
アルコール11%，遊離亜硫酸 29.4 ppm

被検菌：サルモネラ菌 (*Salmonella* Enteritidis)  
大腸菌 (*E. coli*)

被検培地：サルモネラ菌 - DHL培地（栄研）  
大腸菌 - フルオロカルトLMX培地（メルク）

方法：各細菌を前培養しておき，その0.1 mLを水，アルコール，白ワイン，赤ワインに添加，各時間接触後，培地に塗布し，35℃で培養後，菌数を計測した。

# サルモネラ菌 に対する効果

