



Ποιοτική Αναβάθμιση Τοπικών Οίνων των Ιονίων Νήσων με χρήση Γηγενών Ζυμών

Newsletter 2

Μάρτιος 2020

Η ΠΡΩΤΗ ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΗ

Βγήκε στον αέρα η πρώτη δημοσίευση σε διεθνές περιοδικό!

Η δημοσίευση έχει τίτλο “Identification of indigenous yeast strains from spontaneous vinification of grapes from the red variety *Avgoustiatis Zakynthou* (Ionian Islands, Greece) and antioxidant activity of the produced wine” και εμφανίστηκε στο περιοδικό *Journal of Food Chemistry & Nanotechnology*.

Στη δημοσίευση γίνεται αναφορά στην ταυτοποίηση γηγενών ζυμών από την ποικιλία του ερυθρού σταφυλιού «Αυγουσιιάτης» η οποία φύεται στη Ζάκυνθο.

Επιπρόσθετα, παρουσιάζονται τα αποτελέσματα προσδιορισμού της αντιοξειδωτικής ικανότητας των οίνων οι οποίοι παράχθηκαν με αποκλειστική χρήση των επιλεγμένων γηγενών ζυμών.

Ένα από τα ενδιαφέροντα συμπεράσματα της έρευνας είναι ότι υπάρχουν ενδείξεις ότι η αντιοξειδωτική ικανότητα του οίνου εξαρτάται από τον μικροοργανισμό (ζύμη) ο οποίος χρησιμοποιείται για την ελεγχόμενη ζύμωση.

Το πλήρες κείμενο της δημοσίευσης είναι διαθέσιμο στον παρακάτω σύνδεσμο

<https://doi.org/10.17756/jfcn.2020-083>