

FABRICATION DU PRODUIT REZ-VIT À PARTIR DES RÉSIDUS VINICOLES

Aliona MĂRÎI

Faculté de Technologie des Alimentaire, FFT-201, Université Technique de Moldavie, République de Moldavie

Auteur correspondant : Aliona Mării, e-mail : aliona.marri@enl.utm.md

Résumé : Dans notre article on tend de présenter une étude sur la perspective de production des médicaments naturels à partir de produits vinicoles secondaires, ce qui nous a permis d'identifier les bienfaits du REZ – VIT, la santé dans le jardin du vigneron. On attire attention à l'élaboration des recettes à base de REZ – VIT de marc, au schéma technologique du produit, à l'évaluation organoleptique.

Mots clés : raisin, vin, graines, alcool, médicaments, marc, produit REZ – VIT.

Introduction

Les traitements naturistes sont considérés des traitements cent pour cent naturels. Il y a des moments, cependant, où d'autres ingrédients sont utilisés pour les créer. Dans un monde où les produits chimiques nous attaquent de toutes parts, à travers presque tous les aliments que nous consommons, la médecine faite uniquement à base de plantes devient une véritable mine d'or! Le dernier temps, de nombreuses personnes se dirigent vers les produits naturels pour traiter certaines maladies. Dès plus petites plaies aux véritables pathologies, nous accordons de plus en plus d'attention aux traitements à base de plantes et aux ingrédients naturels. Derrière ce choix, la motivation varie d'une personne à l'autre, mais ce qui choisissent ce traitement ont quelque chose en commun : les bénéfices qu'ils ressentent s'ils s'y tiennent. Abordables, efficaces et sans produits chimiques, les traitements naturels sont souvent préférés aux traitements modernes. La recherche scientifique présentée dans cet article a été déterminée par le besoin de traitement des déchets et la promotion d'un mode de vie sain résultant de niveaux élevés de maladies cardiovasculaires, de cancer, etc. Des recherches menées par des scientifiques moldaves ont montré qu'au moins mille tonnes de substance active pouvaient être obtenues à partir de pépins de raisin, qui à leur tour pourraient être utilisés pour produire des préparations médicinales, vétérinaires et agricoles locales.

Matériaux et méthodes de recherche

Des marcs de raisin rouge de Cabernet – Sauvignon, de Merlot et de Pinot Noir ont été utilisés pour la recherche.

Pour évaluer et produire le produit REZ-VIT on suit les étapes suivantes :

Réception des marcs fermentés des cépages Cabernet - Sauvignon, Merlot et Pinot Noir → séchage en couche mince jusqu'à $w = 5\%$, $r = 5$ jours, $t^0 = 35-40$ °C → séparation des pellicules de graines → broyage des pellicules → conditionnement → obtention du produit REZ-VIT



Figure 1. Produit REZ-VIT

Le marc sans pépins est une véritable "mine" de resvératrol, l'antioxydant naturel le plus puissant jamais découvert et qui retrouve largement ses qualités thérapeutiques. Les antioxydants sont des substances qui empêchent l'attaque des molécules appelées "radicaux libres" sur les cellules et l'ADN du corps humain. Pour cette raison, les préparations à base de marc ont la capacité d'empêcher la dégradation de tous les types de cellules de l'organisme, tout en accélérant la régénération des tissus grâce à ce polyphénol appelé resvératrol. Ainsi, déguisé en une apparence pudique, le marc nous protège des maladies et équilibre les fonctions vitales, ralentissant le vieillissement. Les remèdes à base de plantes ont des effets bénéfiques sur le cœur et les vaisseaux sanguins. Dotée de fortes propriétés vasodilatatrices, il régule le taux de cholestérol et prévient les accidents vasculaires cérébraux.

Le marc séché et broyé est également conseillé aux diabétiques, car le sucre contenu dans le raisin est passé dans le moût. Le resvératrol et les autres ingrédients actifs du marc améliorent le métabolisme des glucides dans le corps et sont un bon adjuvant au traitement. C'est en fait le grand avantage du marc : on peut profiter des qualités curatives du raisin rouge sans consommer de sucre ni de vin !

Résultats obtenus. Description des étapes de fabrication du produit REZ-VIT

1. Réception des marcs de raisins. Environ 3-4 kg de raisins sont obtenus à partir de 10 kg des marcs de raisins. En gardant les proportions, on peut en déduire que de toute quantité du raisin que nous traitons, nous obtenons environ un tiers de marc et en reste le moût.

2. Séchage et conservation. Le marc reçu est dirigé vers le processus de séchage naturel, il est étalé en couche mince, dans un laboratoire bien ventilé. La déshydratation (séchage) dure 2 à 3 semaines, pendant lesquelles la couche végétale du marc est desserrée quotidiennement, accélérant ainsi le séchage, afin d'éviter l'apparition de moisissures et la formation de soi-disant drosophiles. Elles sont inoffensives d'un point de vue bactériologique, ne transportant pas de microbes. Les facteurs favorisant l'apparition de ces insectes sont le marc - en tant que nutriment - et l'humidité qu'il contient. Leur disparition spontanée est constatée après le séchage complet du marc. En séchant, la quantité de produit est réduite de moitié. Le marc séché est stocké dans des sacs de gaze. "Le séchage rend le marc beaucoup plus efficace car, après exposition à l'air, elle évapore la dernière quantité d'alcool qui peut exister dans les restes des pellicules".



Figure 1. Produit REZ-VIT

Préparations à base de REZ-VIT de marc

1. La poudre. S'obtient facilement en broyant le plus finement possible le marc séché et tamisé. Consommer une cuillère à café trois fois par jour, une demi-heure avant un repas, par simple ingestion. Pour les plus aventureux, il peut être mélangé avec un jus naturel, du miel ou peut être ajouté à la bouillie du matin. La poudre de raisin maintiennent la jeunesse du cœur et des vaisseaux sanguins, prévient l'hypertension et les oscillations de la pression artérielle, l'apparition de l'ostéoporose, améliore significativement les symptômes de la goutte et de l'arthrite. Aussi, régule le transit intestinal, étant utile dans la constipation chronique, si consommé régulièrement.

Le marc séché et broyé est également conseillé aux diabétiques, car le sucre contenu dans le raisin est passé dans le moût. Le resvératrol et d'autres principes actifs améliorent significativement l'assimilation de l'insuline et sont un bon complément au traitement. C'est en fait le grand avantage de marc.

2. Infusion. Préparer 40 g de poudre par litre d'eau. Après avoir fait bouillir pendant une demi-heure, la potion est laissée reposer pendant encore 15 minutes, puis filtrée. Boire tiède, une tasse à la fois avant chaque repas. Le thé convient particulièrement aux personnes âgées, aux pertes de mémoire, aux personnes atteintes de démence et de sénilité. Maintient et restaure la clarté mentale, étant particulièrement efficace dans le traitement de la dépression et de la névrose. La consommation régulière de thé de marc améliore les symptômes des maladies graves telles que la maladie de Parkinson et la maladie d'Alzheimer.

3. Sirop de marc, contre l'avitaminose. Il est préparé en mélangeant 100 g de marc séché et finement haché avec 100 g de miel et 200 ml de jus d'orange naturel. Après le mélange, conserver le sirop au réfrigérateur. Une cuillère à café par jour est recommandée au moins 20 jours par mois. Le sirop oxygéné, que nous préparons en laboratoire, contient un extrait fluide, composé de : teinture de peau de raisin rouge, teinture de chicorée, églantier, absinthe et 12 ginseng. Il donne de très bons résultats, en particulier pour les personnes qui ont un mode de vie sédentaire, travaillent beaucoup au bureau, ne font pas d'exercice et mangent de manière désordonnée.

4. Préparations cosmétiques. Le marc peut aussi être une source inestimable de beauté, un véritable élixir pour les peaux sèches et ridées, qui ont perdu leur éclat. L'industrie cosmétique a pleinement profité des vertus thérapeutiques du raisin rouge qui, avec la myrtille, est la principale source d'extraction de la molécule anti-âge. Simples à préparer, peu coûteux et peut-être plus efficaces que d'autres procédures cosmétiques, les masques à base de marc sont accessibles à tous. La masque de marc et de concombre élimine les imperfections du visage et illumine la peau. Les crèmes contiennent, en plus des vitamines A, E, du coenzyme Q10, de l'extrait fluide de la peau et des pépins de raisin rouge, qui garantissent l'effet rajeunissant et tonifiant de la peau.

Conclusions

Le produit REZ-VIT obtenu à partir du marc est l'antioxydant le plus puissant, 4 à 5 fois plus fort que le bêta-carotène, 50 fois plus que la vitamine E et 20 fois plus que la vitamine C, étant le protecteur cardiovasculaire le plus efficace que l'on puisse trouver dans la nature, en particulier dans la pellicule et la pulpe des raisins noirs.

Par sa composition, le produit REZ-VIT possède une série de qualités et de bienfaits apportés à la santé humaine:

- C'est un produit naturel.
- Ne contient pas de substances chimiques toxiques et s'utilise sans risque pour la santé.
- Diminue les taux de lipides sanguins.
- Antioxydant très puissant. L'action antioxydante du resvératrol est considérablement plus forte que celle des vitamines E, C et du bêta-carotène.
- Améliore la mémoire, en particulier chez les patients atteints d'athérosclérose des vaisseaux cérébraux, ralentit le processus de vieillissement.
- Participe à la prophylaxie et le traitement de la rétinopathie (dommages à la rétine de l'œil), du diabète, de l'hypertension et d'autres maladies oculaires, améliorant l'acuité visuelle.

Bibliografie

1. ZGARDAN, N., ISAAC, M., ZGARDAN, M. Le Français de la Vinification. Editura "TEHNICA-INFO" Chişinău, 2003
2. LUPAŞCU, T., DUCA, Gh. Obţinerea preparatelor medicamentoase şi agricole în baza substanţei biologice active enoxil sintetizată din enotaninuri. Cap.V. În: *Produse vinicole secundare*. Chişinău: Ştiinţa, 2011.
3. URĂTU, D. Prelucrarea complexă a seminţelor din struguri. Autoreferat al tezei de dr., tehn., Chişinău, INVV, 2007, 26 p.
4. COZUB, G., RUSU, E. Producerea vinurilor în Moldova. Chişinău: Editura Litera, 1996.
5. https://ibn.idsi.md/sites/default/files/imag_file/519-522.pdf (consulté le 2 mars 2022)
6. <https://doxologia.ro/familie/stil-de-viata/ce-trateaza-pulberea-de-tescovina> (consulté le 2 mars 2022)
7. <https://sfatnaturist.ro/tescovina-un-adevarat-elixir-al-sanatatii-extras-din-ramasitele-vinului/> (consulté le 4 mars 2022)
8. <https://bioclinica.ro/pentru-pacienti/articole-medicale/resveratrolul-ce-este-in-ce-alimente-se-gaseste-si-ce-efecte-are> (consulté le 4 mars 2022)