



## **TERMELŐI BOROK ÖSSZETÉTELÉNEK ÉS DIELEKTROMOS TULAJDONSÁGÁNAK VIZSGÁLATA**

**Juhász Blanka, Jákói Zoltán Péter, Lemmer Balázs**

Szegedi Tudományegyetem, Mérnöki Kar, Szeged, Magyarország  
*lemmer@mk.u-szeged.hu*

Magyarországon a szőlészetnek és borászatnak igen régi hagyománya és kultúrája van. Manapság az élvezeti értékükön felül egyre több fogyasztó fordít figyelmet az elfogyasztott élelmiszer táplálkozás-élettani tulajdonságaira is. A borokon belül elsősorban a vörösboroknak kiemelkedő antioxidáns tartalma lehet. Az antioxidánsok mennyiségét számos paraméter befolyásolhatja (alkalmazott borászati technológia, szőlőfajta, termőterület stb.). Az antioxidánsoknak jelentős szerepük van az élelmiszerek oxidációs folyamatainak gátlása mellett az egészségmegőrzésben is.

Az élelmiszeriparban is egyre több helyen alkalmazzák a dielektromos anyagvizsgálati módszereket. A dielektromos vizsgálatok nagy előnyei közé tartozik azok vegyszermentes mivolta és a vizsgálat gyorsasága. Vizsgálataink során különböző borminták beltartalmi tulajdonságait, elsősorban antioxidáns tartalmát és dielektromos tulajdonságait vizsgáltuk. Eredményeink alapján megállapítható, hogy összefüggés van a borok beltartalma és dielektromos viselkedésük között.

*Kulcsszavak: bor, antioxidáns, dielektromos*

*Köszönetnyilvánítás: A Kulturális és Innovációs Minisztérium ÚNKP-22-3-SZTE-204 kódszámú Új Nemzeti Kiválóság Programjának a Nemzeti Kutatási, Fejlesztési és Innovációs alaphól finanszírozott szakmai támogatásával készült.*