

"Perfiles cuali y cuantitativos de sustancias volátiles en sidras artesanales e industriales"

Departamento de Química.

Director del proyecto: Prof. José María Carrea.

Resumen

El aroma y el sabor de la sidra son muy importantes a la hora de determinar su valor, tanto comercial, como de aceptación en el mercado. Esas propiedades organolépticas están principalmente determinadas por los componentes volátiles que interactúan con los centros receptores nerviosos del olfato y el gusto.

Por otro lado, el perfil de las sustancias volátiles de la sidra puede variar de acuerdo a: i) las sustancias provenientes del extracto de manzana, ii) las reacciones bioquímicas y químicas durante el proceso de fermentación, y/o iii) la producción/desaparición de sustancias debido al añejamiento en barrica y/o botella.

La composición química de volátiles en la sidra se determina habitualmente con CGL, técnica a disposición y utilizada en la Universidad Kennedy a través de equipos actualmente en funcionamiento y provistos con detectores universales de ionización.

Existen dos tipos principales de sidras de acuerdo a la procedencia de la materia prima, sidras artesanales, producidas a partir de una sola variedad de manzanas y con procesos mayormente manuales, y sidras industriales, con procesos mecanizados y esencialmente automáticos. La composición química de las sidras en cuanto a sus componentes volátiles, es decir en relación al sabor y el aroma, pudiera variar en referencia al tipo de sidra.

Por último, es posible relacionar la composición química de las sidras que se propone analizar en este proyecto con los resultados de los análisis sensoriales, los que serán realizados en la Universidad Nacional de Río Negro. Es propósito de los grupos de investigación de ambas Universidades trabajar en forma conjunta en este sentido.

Objetivos

El objetivo general de este proyecto es generar información acerca de las sidras producidas en el país, ya que no se registran trabajos al respecto.

Con ese objetivo principal se perseguirán los siguientes objetivos secundarios, a saber: a) determinar los perfiles de composición en sustancias volátiles mayoritarias de sidras artesanales e industriales producidas en la región del Alto Valle de Río Negro y Neuquén., b) comparar dichos perfiles con los resultados obtenidos en análisis sensorial sobre los mismos productos, c) determinar, según los resultados que se obtengan, un posible plan de mejoramiento del producto.

El objetivo específico b) se podrá realizar en función de los resultados obtenidos por un equipo de investigación de la Universidad Nacional de Río Negro, el que, como parte de un trabajo en colaboración con la Universidad Kennedy, se encuentra estudiando las características sensoriales de tales sidras. De hecho, las muestras sobre las que se harán los análisis químicos en Buenos Aires y los sensoriales en Río Negro, son las mismas, dado que se trata de un trabajo en colaboración.