

El Serida realiza un trabajo de investigación sobre aroma de sidra natural

El Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario (Serida) ha acogido un nuevo trabajo de investigación sobre aroma de sidra natural de nueva expresión. El trabajo será presentado este martes en la Facultad de Química en Oviedo.

ECO

⊙ Poca actividad social
¿Qué es esto?

0



@20m

2

Me gusta

EUROPA PRESS. 27.06.2011

El Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario (Serida) ha acogido un nuevo trabajo de investigación sobre aroma de sidra natural de nueva expresión. El trabajo será presentado este martes en la Facultad de Química en Oviedo.



[Ampliar foto](#)

Los objetivos del estudio consistieron en poner a punto un método de análisis para la determinación cuantitativa y olfatométrica del aroma de la Sidra de Nueva Expresión y en buscar las relaciones entre los perfiles sensoriales y cuantitativos

Según han informado desde el Serida, el aroma y el sabor son factores que definen la calidad de la sidra e inciden en el grado de aceptación de los consumidores. Según la licenciada en Ciencias Químicas, María José Antón, el desarrollo actual de las técnicas analíticas permite obtener información amplia y detallada sobre la composición aromática de la sidra.

Sin embargo, ante la evidencia de que no todos los componentes presentes en un producto influyen en sus características sensoriales, el estudio del aroma debe centrarse en aquellos compuestos que son realmente relevantes.

Antón aborda el estudio de nueve sidras comerciales de Nueva Expresión pertenecientes a la cosecha de 2008 y profundiza en el análisis de los aromas desde tres enfoques: sensorial descriptivo, físico-químico y olfatométrico.

El estudio se realizó en el Área de Tecnología de los Alimentos del Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario del Principado de Asturias (Serida), bajo la dirección de la Doctora Ana Picinelli Lobo y la tutoría de la doctora María Dolores Gutiérrez Álvarez, profesora titular del Departamento de Química Física de la Universidad de Oviedo.

RESULTADOS

Sensorialmente, las sidras analizadas se diferenciaron significativamente en atributos como frutal, floral, dulzón y borras, así como en la calidad de olor, sabor y post-gusto. En general, fueron descritas como de moderada acidez en boca y débil sensación de amargo y astringencia. La calidad de olor y sabor se correlacionaron positivamente con el carácter frutal.

El análisis cuantitativo del aroma se realizó por cromatografía de gases con detector de ionización de llama. Dentro de la fracción mayoritaria, los componentes más abundantes son los alcoholes amílicos y el lactato de etilo, seguidos del 2-feniletanol y el acetato de etilo. En la fracción minoritaria se analizaron 25 compuestos pertenecientes a distintas familias químicas. Los resultados indicaron que la misma está constituida en un 90% por ácidos grasos (octanoico, hexanoico y decanoico), diversos alcoholes (hexanol, cis-3-hexenol, trans-3-hexenol, bencílico, y otros), y fenoles volátiles (4-etilguayacol, 4-etilfenol, 4-vinilguayacol y 4-etilcatecol). El resto de esta fracción aromática está integrada, entre otros, por ésteres de etilo y de acetato. Análisis olfatométrico

El análisis olfatométrico fue realizado por un grupo de 6-8 personas. La técnica consiste en situar a la salida de una columna cromatográfica una nariz humana, la cual detecta, describe y puntúa la intensidad de los picos a medida que los percibe.