



Identificación de compuestos marcadores de la calidad sensorial de la sidra. Determinación del perfil aromático de las sidras acogidas a la Denominación de Origen Protegida "Sidra de Asturias"

Referencia RTA2006-00069. Organismo financiador: Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria. Importe: 67.030,80 €. Duración: 2006–2009.

Equipo investigador	Organismo	Equipo técnico	
Anna Picinelli Lobo	SERIDA	Ovidio Fernández García	SERIDA
Belén Suárez Valles	SERIDA		
Roberto Rodríguez Madrera	SERIDA		
Juan José Mangas Alonso	SERIDA		
Ana García Hevia	SERIDA		
Rosa María Pando Bedriñana	SERIDA		
		Entidad colaboradora	
		Consejo Regulador de la DOP Sidra de Asturias	

Resumen

El aroma es una sensación compleja y de gran relevancia para definir las características de un producto como la sidra. La calidad y tipicidad del aroma están influenciadas por las distintas etapas del proceso de elaboración, sin embargo, pueden aparecer también alteraciones organolépticas que deterioran su calidad.

Se identificaron alrededor de 200 compuestos volátiles en sidras, sin embargo, ¿cuáles definen el olor y el aroma característicos de una sidra?

En este proyecto se aborda, por un lado, la identificación del *aroma representativo* de la sidra natural, y por otro, la investigación del *origen* (microbiológico, químico o tecnológico) de ciertos defectos que hacen inaceptable el producto.

Para ello, se combinan técnicas como el análisis sensorial descriptivo con grupos entrenados, la cromatografía de gases y la detección olfatómica, lo que facilitará la identificación de aquellos compuestos importantes desde el punto de vista sensorial.



Foto.-Olfatómetro.

Hasta el momento, se seleccionaron 21 personas reclutadas entre el personal del Instituto de Productos Lácteos (IPLA), el SERIDA y el Consejo Regulador de la DOP "Sidra de Asturias", que serán entrenados durante el año 2007.

