

Un 'olfatómetro' para la calidad de la sidra

El Serida crea una mecanismo que permite analizar la composición del aroma de la bebida



Un catador oliendo la sidra.

28/06/2011 00:00 / Rebeca Castiñeira

La sidra, para ser buena, no solo tiene que tener buen sabor, sino también un buen aroma. Y ahora, eso se puede cuantificar gracias a un nuevo olfatómetro. Un estudio del Serida ha desarrollado el método para obtener información amplia y detallada sobre la composición aromática de la sidra y que permite buscar las relaciones entre los perfiles sensoriales y cuantitativos.

María José Antón Díaz, licenciada en Ciencias Químicas, fue la encargada de llevar a cabo este trabajo que presenta hoy en la Universidad de Oviedo y en el que estudió nueve sidras de Nueva Expresión de la cosecha de 2008 para profundizar en su aroma. Pero, como concreta la investigadora, "no todos los componentes presentes en un producto influyen en sus características sensoriales", por eso, añade, se centró "en aquellos compuestos que son realmente relevantes".

"El aroma y el sabor son factores que definen la calidad de la sidra e inciden en el grado de aceptación de los consumidores", asegura Antón. Para demostrarlo, llevó a cabo el análisis desde tres puntos de vista --sensorial descriptivo, físico-químico y olfatométrico--, que dieron lugar al estudio Descripción del aroma de Sidra Natural de Nueva Expresión por Cromatografía de Gases y Olfatometría.

Los resultados ya están sobre la mesa. En el primer ámbito de la investigación, el nivel sensorial-descriptivo, según informa el Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario (Serida), las sidras analizadas fueron descritas como de moderada acidez en boca y débil sensación de amargo y astringencia. 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.

El estudio continuó analizando cuantitativamente el aroma. Una cromatografía permitió detectar que los componentes más abundantes son los alcoholes amílicos y el lactato de etilo, seguidos del 2-feniletanol y el acetato de etilo.

Cómo oler la sidra Un análisis olfatométrico de las nueve sidras de Nueva Expresión completó el estudio de Antón, realizado bajo la dirección de la Doctora Ana Picinelli Lobo y la tutoría de María Dolores Gutiérrez Álvarez, profesora titular del Departamento de Química Física de la Universidad de Oviedo. El análisis fue realizado por un grupo de 6 personas que pusieron sus olfatos al servicio del estudio. 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.

El resultado permite intuir la relevancia de la fracción fenólica para definir el aroma de esta bebida. Además, se obtuvieron correlaciones entre diferentes zonas olfatométricas y los atributos sensoriales evaluados. Así, en el caso de los caracteres dulzón y especiado de la sidra, las zonas olfatométricas corresponden a dos compuestos no identificados descritos como frutales o dulzones.