

- Aldizkaria ikusi
- Sartu zure kontuan
- Hemeroteca
- Erosi
- Oparitu harpidetza
- Laguntza
- Harpidetu



ALBISTEAK ERREPORTAJEAK GAI NAGUSIAK ELKARRIZKETAK ISTORIOAK

IRITZIA ATAL GEHIAGO

Hasiera » Jakintza hedatuz » Sagardoa aztergai

▶ [Edukia entzun](#)

[elhuyar](#)

JARRAI GAITZAZU

2002/11/01

181. zenbakia

UNIBERTSITATEAK NEKAZARITZA

## Sagardoa aztergai

**Andonegi Beristain, Garazi**

Elhuyar Zientziaren Komunikazioa



IDAZLE ZU

- Gai librean
- Idazteko arauak

ZIENTZIA  
ALDIZKARIA



- Aldizkaria ikusi
- Erosi
- Harpidetza

HILEKO IKUSIENAK

- Gaixotasun zeliakoarekin lotutako gene bat identifikatu dute

EHUko kimika eta mikrobiologia arloetako hainbat talde sagardoaren azterketa kimikoa eta mikrobiologikoa egiten ari dira. Teknika berriak eta zehatzagoak erabiliz, gure artean hain ezaguna den produktua aztertzen ari dira. Duela bi urte jarri zen martxan ikerketa hori eta oraindik ere bide luzea du egiteko.

### Sagardoa, ezagun ezezaguna

Sagardoaren ikerketa egiteko produkzio-prozesu guztia hartu behar da kontuan: lehengaien azterketa, hartziduraren jarraipena eta sagardoaren bilakaera botilan. Lehenengo pausoa sagarren azterketa analitikoa egitea da. Horretarako, Foru Aldundiek Zubietan (Gipuzkoa) eta Zallan (Bizkaia) dituzten haztegi-tako sagarrak erabili dira: Moko, Txalaka, Goikoetxea eta beste 20 bat motatakoak. Sagar horiek guztiak Euskal Herrikotzat hartzen dira eta, beraz, sagardogileek kanpotik ekartzen dituzten sagarrak ez dira aztertu.

Sagar-mota guztiekin azterketa



analitiko sakonak egin dira. Lehenik zenbat azukre, azido eta fenol duten aztertu



Euskal Herriko 20 sagar-mota baino gehiago aztertu dira.

da. Sagarren osagai nagusia azukreak dira, gozotasunaren erantzule; gero, neurri txikiagoan, azidoak daude, garratzasuna ematen diotenak eta, azkenik, oso kantitate txikian, fenolak, mikaztasunaren sortzaileak. Ondoren, azukreen taldean zenbat glukosa, fruktosa, sakarosa, etab. duten aztertu da, azidoetan zenbat maliko, kiniko, etab. eta fenoletan zenbat katekina, epikatekina, azido hidroxizanamiko, prozianidina, etab.

Bigarren pausoa, hartxiduraren jarraipena egin da; batetik prentsa normala eta pneumatikoa alderatu dira, eta, bestetik, zurezko kupelaren eta altzairuzkoaren arteko ezberdintasunak aztertu dira. Baita sagar-nahaste desberdinek bukaerako sagardoan zein eragin duten ere. Horretarako, azterketa analitikoek gain, azterketa mikrobiologikoa egin da. Izan ere, sagardoa fermentazio-prozesu baten ondorioz lortzen den edaria da, eta, beraz, legamiak eta bakterioak ditu.

Azken pausoa, sagardoak botilan duen bilakaera aztertu da, berriro ere, azterketa analitiko eta mikrobiologikoak eginez.

## Etorkizunerako gomendioak

Azterketak bi urtetan errepikatu ondoren, honako ondorio hauetara iritsi dira ikertzaileak: prentsa pneumatikoa prentsa tradizionala baino hobea da, garbiagoa eta azkarragoa delako. Eta, eztabaida badago ere, altzairuzko kupelak hobekak dira zurezkoak baino, tenperatura errazago kontrola daitekeelako eta garbiagoak direlako.

Sagarren inguruan, berriz, hasierako mostoa lortzeko sagar motel gehiegi erabiltzea ez da komenigarria, ezta sagar azido gehiegi ere. Lehenengo kasuan, sagardoa erraz galtzen da, eta bigarrean, berriz, asko kostatzen zaio heltzea.

Horiek guztiak kontuan hartuta, azterketa kimikoen arabera, sagar-nahaste egokia erabili, prentsa pneumatikoz zapaldu eta altzairuzko kupeletan, hozkailudunetan hobe, ondutako sagardoa da egokiena.

Beti ere kontuan izan behar da horiek gomendioak besterik ez direla eta sagardogilearen eskuetan gelditzen dela zein sagar erabili eta nola egin sagardoa erabakitzea. Ikerketaren helburua, hain zuzen ere, oinarri zientifikodun emaitzak sagardogileen eskura jartzea da, horrela, beren esperientziaz eta emaitza horietaz baliatuz, mota ezberdinetako sagardoa produzitzeko aukera izan dezaten.

uite

- Harreman berdeak
- Azukrea, toxiko gozoa
- "Beti zabilta lan bila; horrek zure burua oso estu hartzea dakar"
- Insomnia garuneko komunikazio-sareetako kalteekin erlazionatuta dago
- Superkondentsadoreak: etorkizuneko energia-metagailuak
- Homo sapiens gizakia bere bakardadean
- Giza enbrioak genetikoki eraldatu dituztela adierazi dute, bigarren aldiz
- Baloi platonikoak
- Emakumeek gaixotasun autoimmune gehiago izatearen azalpen bat eman dute

## Proiektuaren izenburua

Sagarrak, mostoak eta sagardoak.

## Helburua

Lehengaiak eta hartzidura analizatzea kimikoki eta mikrobiologikoki.

## Lan-taldea

G. del Campo, I. Berregi, I. Santos, M. Dueñas, A. Irastorza, I. Ibarburu, S. Velasco, B. Gallo, F. Vicente, L. A. Berrueta, R. M. Alonso.

## Saila

Kimika aplikatua, Kimika analitikoa, Mikrobiologia.

## Fakultatea

Euskal Herriko Unibertsitateko Donostiako Kimika Fakultatea eta Leioako Zientzia Fakultatea.

## Finantzazioa:

Gipuzkoako Sagardo Naturalaren Elkarte, Bizkaiko Sagardogileen Elkarte, Nekazaritza eta Arrantza Saila, Gipuzkoako eta Bizkaiko foru aldundiak.

### Publizitatea

0.0/5 rating (0 votes)



 Jaitsi PDFa

 Inprimatu

Txiokatu



GEHITU IRUZKIN BAT

[Saioa hasi](#) iruzkinak uzteko.

BABESLEAK



Gipuzkoako Foru Aldundia

DANOBAT GROUP Koop. Elk.  
KIDE Koop. Elk. ULMA Koop.  
Elk. EIKA Koop. Elk. LAGUN  
ARO Koop. Elk.

