

AZTI investiga el modo de dar valor a los residuos de la sidra

El centro tecnológico quiere dar una salida comercial a los polifenoles

F. I.

SAN SEBASTIÁN. DV. Varios miembros del centro Azti-Tecnalia están investigando la manera de gestionar, minimizar y –sobre todo– revalorizar los residuos producidos en la elaboración de la sidra. Las investigaciones se han llevado a cabo a petición de la asociación de sidreros Taldea, que agrupa a las casas Zapiain, Zelaia y Mina.

La intención de Azti-Tecnalia

es encontrar la manera idónea de dar un valor añadido a los residuos, y la principal línea de investigación va en la dirección de lograr extraer los compuestos polifenólicos de la torta de prensado, porque tienen una elevada capacidad antioxidante para el organismo humano. Esos polifenoles se podrían añadir luego a algún producto lácteo. «Hoy en día no basta con lograr grandes cantidades de extractos polifenólicos de esos residuos de la sidra. Se

deben proponer soluciones concretas. Por ejemplo, un producto lácteo, un yogur quizás, que anuncie que contiene polifenoles de la sidra. La gente está dispuesta a probar yogures y otros productos lácteos nuevos, pero en cambio si le dices que le vas a ofrecer un producto cárnico con polifenoles añadidos difícilmente lo admitiría», afirma Jon Tello, uno de los investigadores de Azti-Tecnalia.

Los restos, un problema

Los residuos –los restos de manzana tras ser exprimida, más los posos que se extraen luego de las kupelas– son un problema para el sidrero. Son restos voluminosos,

que además fermentan y generan problemas medioambientales.

Del total de materia contenido en la manzana, con las tecnologías actuales aproximadamente el 65% va a parar al mosto. Queda una gran cantidad de materia prima sin aprovechar, y además hay que tener en cuenta que la producción de sidra ha ido en aumento en la última época. De los ocho millones de litros en la Comunidad Autónoma del País Vasco se ha pasado a los diez millones de la última campaña.

Son cuatro los productos que acaban siendo residuos: la manzana defectuosa que no pasa por

la prensa; la pulpa de manzana que queda de la extracción de manzana de mosto; las lias de decantación de mosto; y las lias de decantación de sidra.

Azti-Tecnalia ha calibrado distintos tipos de revalorización de los residuos. «El destinar estos residuos a la alimentación animal o abono sería una opción interesante, pero no aporta un gran valor añadido. Además, nos encontramos con que los ganaderos solamente puede contar con ese alimento durante unas pocas semanas del año», añade Jon Tello.

Así pues, Azti-Tecnalia apuesta por conseguir extraer compuestos polifenólicos de los restos de la manzana que acaba de ser triturada y exprimida para la elaboración de la sidra. También se podrían obtener polisacáridos como la pectina y la fibra dietética, que asimismo traerían consigo un valor añadido. ■

Los polifenoles de la sidra se podrían añadir a algún producto lácteo