


[\(https://www.berria.eus/bilatzailea/\)](https://www.berria.eus/bilatzailea/)


[Estilo-liburua \(https://www.berria.eus/estilo-liburua\)](https://www.berria.eus/estilo-liburua)

- [Gizartea \(https://www.berria.eus/gizartea\)](https://www.berria.eus/gizartea)
- [Politika \(https://www.berria.eus/politika\)](https://www.berria.eus/politika)
- [Ekonomia \(https://www.berria.eus/ekonomia\)](https://www.berria.eus/ekonomia)
- [Mundua \(https://www.berria.eus/mundua\)](https://www.berria.eus/mundua)
- [Iritzia \(https://www.berria.eus/iritzia\)](https://www.berria.eus/iritzia)
- [Kultura \(https://www.berria.eus/kultura\)](https://www.berria.eus/kultura)
- [Kirola \(https://www.berria.eus/kirola\)](https://www.berria.eus/kirola)
- [Bizigiro \(https://www.berria.eus/bizigiro\)](https://www.berria.eus/bizigiro)
- [Berria TB \(https://www.berria.eus/berriatb/\)](https://www.berria.eus/berriatb/)

[Hasiera](https://www.berria.eus)

[/](https://www.berria.eus)

[Bizigiro](https://www.berria.eus/bizigiro)

[/bizigiro](https://www.berria.eus/bizigiro)

Bizigiro

ATZEKOZ AURRERA. ANDONI ZURIARRAIN. KIMIKARIA

[/bizigiro](https://www.berria.eus/bizigiro)

[/bizigiro](https://www.berria.eus/bizigiro)

«Itxura jakin bateko sagardoetara ohituta gaude»

Sagar barietate bakoitzarekin sagardo bat egin du Andoni Zuriarrainek bere doktore tesirako. Hortik abiatuta, barietate bakoitzak sagardoari egiten dion ekarpena aztertu du.



Jon

Ander

De la

Hoz

[/bizigiro](https://www.berria.eus)

[/egilea](#)

[/Jon_Ander_De_La_Hoz](#)



Informazio

osagarria

[LOTSABAKO](#)



<https://www.berria.eus>

[/paperekoa](#)

[/1770/040](#)

[/001/2018-01-09](#)

[/lotsabako.htm](#)


 **NAGORE VEGA / EHU**  (<https://www.berria.eus>

/argazkiak_papera/BERRIA/d20180109/p040_f01.jpg)

2018ko urtarrilak 9



f (<https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=https://www.berria.eus/paperekoa/1845/040/001/2018-01-09>

[/itxura_jakin_bateko_sagardoetara_ohituta_gaude.htm](#))

 (<https://twitter.com/sharer>)  0

(<https://www.berria.eus/paperekoa/1845/040/001/2018-01-09>

[/itxura_jakin_bateko_sagardoetara_ohituta_gaude.htm#disqus_thr](#)

 (<https://www.berria.eus/berrialaguna/login>) 

Sagar motek eta haien polifenolek Euskal Herriko sagardoaren ezaugarrietan duten eragina aztertu du Andoni Zuriarrain kimikariak (Donostia, 1988) bere doktore tesian.

Sagarren polifenoletan oinarritu duzu zure doktore tesia, eta sagardoaren zaporearekin lotuta dago hori. Eragin handia al dute polifenolek?

Bai. Uraz gain, kontzentrazio maila handiengan aurki daitezkeen hiru osagai nagusi ditu sagar muztioak: azukrea, azido malikoa eta polifenola. Azukreak du kontzentrazio maila handiena, eta polifenolak dira sagardoaren mikaztasunaren eragileak. Mikaztasunaz gain,

polifenol batzuek lehortasun sentrazioa ere ematen dute ahoan. Polifenolak sagarretan daude, eta sagardoa egitean ere hor jarraitzen dute. Sagardoari zaporea emateaz gain, antioxidatzaile naturalak izatea dute ezaugarri nagusi. Horrek esan nahi du sagardoari kontserbatzeko babesa ematen diola. Osasun arloan ere badu eragina, guk gure dietan hartzen baititugu antioxidatzaileak. Hala, sagardoa ere izan daiteke antioxidatzaileen iturria; badaude ikerketak esaten dutenak polifenolek babestu egiten gaituztela. Oxidazio erreakzioen aurka egiten dute; batik bat, erradikal aske deituriko zenbait espezieren aurka. Horregatik ere eman nien garrantzia tesian.

Hamalau sagar mota aztertu dituzu. Zerk bereizten ditu sagardoa egiteko orduan?

Alde handia dago batetik bestera. Esan daiteke sagar mota guztietan azukre kontzentrazioak antzekoak direla, baina azido malikoaren kontzentrazioaren edo polifenolaren arabera nabarmentzen da sagardoaren izaera azidoa edo mikatza. Hala, aurki ditzakegu sagardo batzuk oso pobreak direnak azidoan, eta, alderantziz, azidoan aberatsak direnak. Gozotasunarekin ere berdin. Halere, badaude sagar mota batzuk oso aberatsak direnak bietan.

Sagar mota onentxoena urtebi txiki, manttoni eta urdin direla ondorioztatu duzu. Zergatik?

Onenak direla esaten denean, hala direla ondorioztatu dugu behin sagardoa botilatu eta ekitaldi publikoetan nahiz Fraisoroko dastatze taldeetan jasotako puntuazioen arabera. Sagar horiek lortu zituzten puntuaziorik handienak. Gero, jendeak ere eman zigun bere iritzia.

Barietate bakarreko sagardoetan asko nabarmentzen da bakoitzaren izaera; nahasteak egitean ez bezala, ez dira horren sagardo borobilak ateratzen. Hala ere, manttonirekin egindakoa nahikoa borobila atera zen, eta onarpen handia lortu zuen. Baita urtebi txikirekin eginak ere.

Gezamina sagar motarekin egindakoa, aldiz, deigarria izan zen.

Oso ezberdina zen, azido gutxi eta polifeno askokoa. Kolore aldetik ere ezberdina atera zen: iluna, laranjaren antzeko kolorea zuena. Oso sagardo mikatza zen, eta alkoholaren maila ere handia zuen, azukre asko zuelako. Harridura sortu zuen; jendeak galdetzen zuen ea benetan sagardoa zen, ez zuelako horren tankerarik. Batek edo bestek garagardoa ote zen ere galdetu zuen. Sagarraren izaerarengatik atera zen horrelakoa.

Sagardo kontuetan jantzia ez den batek igaral dezake sagar moten arteko ezberdintasuna?

Zer da sagardoan aditua izatea? Itxura jakin bateko sagardoetara ohituta gaude, eta, gure sagardoak ematen badizkiezu, jendeak hasteko galdetuko dizu ea sagardoa den. Guretan bi ezaugarri nabarmendu ziren: kolorea eta azidotasuna. Aditu batek agian esango du ez dela sagardoa, baina izan bada. Kontua da adituak sagardo mota jakin bat dastatzera ohituta daudela, eta gureak ezberdinak direla. Esaterako, gezamina eta urtebi txiki sagarren sagardoek ez dute elkarren antzik.

Lurralde bakoitzeko sagardoen artean ere aldea egon ohi da. Tokian tokiko sagarren ezaugarriek zerikusirik badute horrekin?

Hemen erabiltzen den sagar guztia ez da iruzkinak Komunitatea Saioa hasi bertakoa, eta Asturiastik ere ekartzen da.

Azkeneko nahasketa egiten denean ateratzen den muztioa homogeneousatu egiten da, eta ziur nagorenera badaude la sagar batzuk

Asturiasen edo beste lekuetan aurki daitezkeenak. Gainera, klima antzekoa da han eta hemen.

EDO ERREGISTRATU DISQUS-EKIN ?

Irakurle agurgarria: Izena

Honaino iritsi zarenez, eskaera bat egin nahi dizugu: irakurtzen ari zaren edukia eta egunkaria babestea, konpromiso ekonomikoa hartuz. Publizitatea eta erakundeen diru-faguntzak ez dira nahikoa BERRIaren etorkizuna bermatzeko. Sarean eskaintzen dizugun edukia irakurtzen duzuen milaka irakurleek proiektuari ekarpena eginda, urrutira iritsiko ginateke. ahazten joan dira batzuk guztiz desagertu arte. Kazetaritza libre, ireki eta independentea egin nahi dugu eskaraino horretatik. Euskaraz informazioa eta gure eginkizuna, eta zure eskubidea. Lagun gaitzazu bide horretan. Idatzi gurekin etorkizuna. Geroa zugan.

Martxelo Otamendi BERRIAko zuzendaria



Berria.eus - Euskal Editorea SM Telefonoa: 943-30 40 30 Faxa: 943-59 01 72 Webgunea: webgunea@berria.eus Publizitatea: publi@bidera.eus Harpidetza: harpidetza@berria.eus

IARRAITU SAILAK

- Izariak (https://www.berria.eus/izariak)
Gizartea (https://www.berria.eus/gizartea)
Kirola (/kirola)
Politika (/politika)
Mundua (/mundua)
Ekonomia (/ekonomia)
Berria (/berria)
TB (https://www.berria.eus/tb)
Argazkiak (/argazkiak/)

LEGEA

- Lege informazioa (https://www.berria.eus/legeinformazioa)
Pribatasun politika (https://www.berria.eus/privatasun-politika)
Lege informazioa #p (https://www.berria.eus/legeinformazioa#p)
Cookieak (https://www.berria.eus/cookieak)
Lege informazioa #c (https://www.berria.eus/legeinformazioa#c)
Lizentzia (https://www.berria.eus/lizentzia)
Publizitatea (https://www.berria.eus/publizitatea)