

Ciencia

Las mejores investigaciones españolas de 2017 (/ciencia/9013/las-mejores-investigaciones-espanolas-

Claves para buscar (y encontrar) la felicidad (/ciencia/8926/claves-para-buscar-y-encontrar-la-felicidad/)

Dan el alta al primer bebé español trasplantado con éxito de un corazón incompatible (/ciencia/8012/dan-el-alta-al-

(/) | Internacional (/internacional/) | España (/espana/) | Provincias (/provincias/) | Sucesos (/sucesos/) | Deportes (/deportes/) | **Ciencia (/ciencia/)** | Cultura (/cultura/) | Tecnología (/tecnologia/) | Mundo Rosa (/mundo-rosa/) | Fotogalerías (/fotogalerias/) | Opinión (/opinion/)

Búsqueda personalizada de Google

CIENCIA (/ciencia/) | INVESTIGACIÓN

Lo que cada tipo de manzana aporta a la sidra

Por SONIA ALFONSO SÁNCHEZ. 30/12/2017

Un estudio de la UPV/EHU demuestra que las sidras elaboradas con las variedades de manzana Urtebi Txiki, Manttoni y Urdin son las que mayor aceptación tienen.

investigación

Euskadi

UPV/EHU

sidra

En Euskadi, en general, la sidra suele ser resultado de la mezcla de diferentes variedades de manzana, y se desconoce el comportamiento individual de cada una de ellas. En la investigación de la Facultad de Química de la UPV/EHU han elaborado sidras monovarietales, partiendo de mostos de una sola variedad de manzana, para conocer con detalle las características que cada tipo de manzana puede aportar a la sidra.

"Lo que hemos analizado han sido los **polifenoles** de las manzanas. Esos componentes con capacidad antioxidante son muy importantes, porque por un lado, son responsables del sabor amargo y la astringencia y por otro, participan en el proceso de oscurecimiento de la sidra, ya que al oxidarse producen compuestos oscuros. Asimismo, producen turbidez y sedimentos al unirse con las proteínas", explica Andoni Zuriarrain.

Para el estudio, se eligieron y analizaron **14 variedades locales** durante tres años. Se ha realizado el seguimiento del **perfil polifenólico** de cada zumo de manzana, el poder antioxidante de cada manzana, su capacidad de precipitación con las proteínas, la turbidez, el proceso de oscurecimiento...

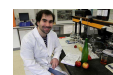
"Lo que sucede es que los zumos monovarietales destacan las características de esa variedad de manzana y habitualmente se consiguen sidras extremas", continua. Siendo así " con el fin de tener una perspectiva más general y conocer cuál es la mejor mezcla de variedades para la elaboración de la sidra, también hemos realizado alguna mezcla controlada. Para finalizar, todas las sidras obtenidas, tanto las monovarietales como las mezclas, las enviamos al **Laboratorio Agroambiental Fraisoro**, para que fueran catadas por un grupo de expertos", explica. El grupo de expertos adjudica una puntuación a cada sidra siguiendo una serie de criterios, y así pueden conocer el nivel de aceptación que pueden tener esas sidras en los consumidores. " Es un dato muy importante, dado que la finalidad de la elaboración de la sidra es que sea consumida", añade.

Según han podido corroborar en el estudio, las sidras de las variedades **Urtebi Txiki, Manttoni y Urdin, han sido las más equilibradas y las que mayor aceptación han tenido en el público**. Asimismo, son las que mayor nota han recibido en el grupo de cata del Laboratorio.

"La sidra más peculiar ha sido la elaborada con al variedad Gezamina. El público consumidor está acostumbrado a que la sidra sea de una forma concreta, con sus pequeñas diferencias. La sidra elaborada con Gezamina era muy amarga y de color muy oscuro, parecida a la cerveza", comenta. "Las sidras de las variedades Moko, Merabi y Narbarte Gorria, también las hemos incluido en el grupo de las extremas, por su alto nivel de amargor y acidez", prosigue.

En cuanto a las **mezclas**, la mayor puntuación ha sido para las sidras **bivarietales**. "Las mezclas que mayor aceptación han tenido han sido **Goikoetxea 40%+Moko 60%; Narbarte Gorria 36%+Urtebi Txiki 64%; Manttoni 62%+Udare Marroi 38%; Frantzes Sagarra 33%+Manttoni 67%**", explica Andoni Zuriarrain.

El investigador opina que todos los datos arrojados en esta investigación



Andoni Zuriarrain, autor de la investigación

TAMBIÉN EN:



Un nuevo asteroide pasará cerca de la Tierra este viernes (/ciencia/8731/un-nuevo-asteroide-pasara-cerca-de-la-tierra-este-viernes/)

Por MIGUEL PÉREZ MONTES



Llega a los mercados la primera cebolla que no hace llorar (/ciencia/8671/llega-a-los-mercados-la-primera-cebolla-que-no-hace-llorar/)

Por ISABEL VIDAL

pueden ser válidos para las personas sidreras o cualquiera que quiera producir sidra: "tanto para tenerlos en cuenta a la hora de plantar las manzanas o tomar en consideración esos criterios para decidir qué mezcla hacer", concluye.