

Un estudio sobre la sidra gana el Mocorrea de Investigación

La tesis doctoral de Iñaki Santos acerca de la caracterización de manzanas y sidra del país complementa técnicas analíticas con Resonancia Magnética Nuclear.

Un trabajo sobre la caracterización de manzanas y sidras de Euskal Herria es el último premio Félix Mocorrea de investigación gastronómica, galardón que otorgan cada año la Cofradía Vasca de Gastronomía y la Universidad del País Vasco. El estudio ha abarcado 29 variedades de manzana sidrera.

Se trata de la tesis doctoral de Iñaki Santos, joven investigador de Lasarte-Oria, quien mediante técnicas analíticas habituales (clásicas, enzimáticas y cromatografía líquido-líquido y gas-líquido) y con la incorporación de la moderna técnica de espectroscopia de Resonancia Magnética Nuclear (RMN) de alta resolución, ha realizado la caracterización analítica de 27 variedades de manzana de sidra a lo largo de las campañas anuales de 2000, 2001 y 2002. Como el propio autor del trabajo de investigación señala, «esa caracterización de las manzanas viene a ser su huella digital».

Este trabajo ha permitido obtener resultados en relación con las variedades que aportan una alta firmeza de la manzana -dato útil para facilitar el prensado-, los rendimientos de extracción de mosto -importante desde el punto de vista de la rentabilidad económica de cada variedad de manzana- y conocer la cantidad de azúcares de las manzanas porque en definitiva son esos azúcares los que generan los alcoholes de las sidras.

La tesis doctoral desarrollada por Iñaki Santos en el Departamento de Química Aplicada de la UPV/EHU fija, asimismo, la influencia de las variaciones climáticas interanuales en la composición de los mostos de manzana. Además, establece la incidencia del procedimiento de elaboración en la evolución de las sidras embotelladas.

El estudio se complementó con el conocimiento de la influencia de nuevas alternativas tecnológicas utilizando una misma mezcla de manzanas prensadas en prensa tradicional o en prensa neumática y fermentadas en cuba de madera o en una de acero inoxidable.

Una de las conclusiones fundamentales de este estudio es la capacidad de la espectroscopia de

*Ha permitido
conocer, entre
otras cosas la
cantidad de
azúcares de las
manzanas*

Resonancia Magnética Nuclear, utilizada en conjunción con técnicas de análisis multivariante, para la diferenciación de zumos monovarietales de manzana de sidra, alcanzándose resultados muy satisfactorios.

Este trabajo de investigación abre importantes perspectivas sobre su utilidad futura algo que está en manos del propio sector sidrero y de la Administración. Pese a que la tesis doctoral, sin descuidar el comportamiento de la sidra, pone más el acento en la investigación de las manzanas puede ser de enorme utilidad en el control de las sidras y de su calidad.

Más allá de la lógica satisfacción personal del autor por el galardón recibido, dotado con 3.000

euros, Iñaki Santos resaltó la importancia que supone para la sidra que un trabajo de investigación sobre esta bebida natural sea reconocido con un premio de prestigio que se otorga anualmente. «A nadie escapa la utilidad del trabajo de investigación en un inmediato futuro si se pretende controlar y mejorar de la calidad de las sidras naturales. Mediante estas novedosas técnicas de análisis se puede llegar a descubrir que tipos de manzanas se han utilizado en la elaboración de las sidras, algo que podría ser un valioso instrumento en un hipotético escenario en el que se prime un riguroso control de calidad del origen de la fruta empleada en la mezcla sidrera», señaló el galardonado.



Jose Mari Martinez

Imagen de la entrega del premio.



Sidrería AUZMENDI

Sagardotegia

Bazkaltzeko eta afaltzeko giroirik onena, eta gainera...

El mejor ambiente para comer y cenar... y además...

Menú de sidrería
Sidra de temporada



Pol. Ind. Nave 1
(junto a Sociedad Lagunak)
31008 BARAÑAIN
Tfno.: 948 18 59 57 / 19

Sagardotegiko menua
Garaiko sagardoa