

NUEVOS PRODUCTOS ENOLÓGICOS A BASE DE ZUMO DE FRUTAS Y VINAGRE DE VINO

El grupo de investigación AGR122 investigación químico analítica del vino y productos vitivinícolas ha desarrollado una serie de nuevos productos enológicos mediante el empleo de zumo de frutas y vinagre de vino. Asimismo, el grupo ha procedido a la optimización de las condiciones de elaboración. El proceso implica ensayar distintas formulaciones hasta conseguir la preferida por catadores expertos, con unas cualidades organolépticas excelentes, un mayor potencial antioxidante y con un elevado carácter innovador, dentro del mercado de productos enológicos.

Descripción

Cada vez más, los consumidores son más conscientes de la importancia del valor nutricional y de los beneficios para la salud de los alimentos. Por otro lado, el mercado enológico está saturado de productos tradicionales, existiendo actualmente una caída de las ventas del sector del vinagre de vino.

Con esta nueva gama de productos, el grupo de investigación ha encontrado nuevas líneas de negocio dirigidas a la diversificación de la industria enológica alternativas a los productos más tradicionales.



El grupo de investigación ha puesto a punto una serie de nuevos productos basados en la adición de vinagre de vino a distintos zumos de fruta, entre los que se encuentran el de melocotón, piña, manzana y naranja, lo que les confiere nuevas propiedades organolépticas. Asimismo, la adición del vinagre al zumo de frutas da lugar a un producto rico en compuestos polifenólicos, lo que aumenta el poder antioxidante.

Por otra parte, el vinagre incrementa la complejidad aromática, lo que supone una innovación en la diversificación de los productos enológicos.

Los productos así obtenidos se optimizaron mediante la aplicación del análisis sensorial a un panel de cata (según UNE 87004-79) de potenciales

consumidores, lo que garantiza el cumplimiento de las expectativas del mercado.

Ventajas

- Se trata de productos saludables con un elevado grado de innovación lo que permite la diversificación y renovación de un sector eminentemente tradicional.
- Son productos ricos en compuestos polifenólicos, lo que aumenta su poder antioxidante.
- Excelentes cualidades organolépticas garantizadas mediante catas de paneles de expertos.
- Esta gama de productos puede emplearse como bebidas refrescantes, salsas, aderezo alimentario y como zumo fortificado y funcional.
- El procedimiento propuesto es de fácil implementación en instalaciones ya existentes del sector enológico.