

VIII Jornadas Integradas de Investigación, Extensión y Enseñanza de la FCA -UNC

20 de noviembre de 2019

Pabellón de los Reformistas

*“AgTech: Innovación en tecnología en las
Ciencias Agropecuarias”*

Compilado de Trabajos



*“VIII Jornadas Integradas de Investigación, Extensión y Enseñanza
de la Facultad de Ciencias Agropecuarias”
- 20 de Noviembre de 2019*



Jornadas Integradas
Investigación - Extensión - Enseñanza

**VIII Jornadas Integradas de Investigación, Extensión y Enseñanza
de la Facultad de Ciencias Agropecuarias**

AgTech: Innovación en tecnología en las Ciencias Agropecuarias”

20 de noviembre de 2019. Facultad de Ciencias Agropecuarias- UNC (Córdoba)

Resúmenes de Investigación, Extensión y Enseñanza

VIII Jornadas Integradas de Investigación, Extensión y Enseñanza de la Facultad de Ciencias Agropecuarias "AgTech: Innovación en tecnología en las Ciencias Agropecuarias"- Año 2019.

Compuestos aromáticos en cervezas rubias de la ciudad de Córdoba. Análisis químico y sensorial

Guerberoff G. K.^{1,2}, López P.L.², Grosso N.R.², Olmedo R.H.²

Universidad Nacional de Córdoba, Facultad de Ciencias Agropecuarias, Córdoba, Argentina, ¹Química Orgánica, ²Química Biológica

gguerberoff@agro.unc.edu.ar

La cerveza es la tercera bebida más popular detrás del agua y el té, y la bebida alcohólica más consumida en el mundo. La identificación de los aromas en la cerveza es importante para la aceptabilidad de los consumidores. El objetivo de este estudio fue analizar el perfil aromático de seis cervezas rubias populares de la ciudad de Córdoba, tres de las cuales fueron artesanales de tipo Ale (con levaduras de fermentación alta) y tres fueron industriales de tipo lager y pilsner (con levaduras de fermentación baja), todas de color dorado suave o pálido y sin ingredientes agregados (además de malta, agua, lúpulo o levadura). Se analizaron los volátiles mediante cromatografía de gases con detector de masa selectivo (GC-MSD) y microextracción en fase sólida (SPME). Además se efectuaron pruebas sensoriales afectivas con Focus Group, para evaluar aceptabilidad y percepción de caracteres aromáticos. El análisis de componentes principales fue realizado para los compuestos químicos encontrados y para los descriptores aromáticos identificados por los consumidores. Mediante la CG-MSD se observaron diferencias en la composición de volátiles, según el proceso de elaboración de las cervezas, muchos de ellos detectados también en la prueba sensorial, mediante el descriptor aromático relacionado. Por ejemplo, el feniletanol y el alcohol isoamilico, alcoholes superiores de alta influencia en el flavor de la cerveza, y relacionados con el aroma florar y frutado respectivamente, fueron detectados en todas las cervezas y además percibidos en la prueba afectiva. Las cervezas artesanales mostraron compuestos derivados del lúpulo (B-myrceno, B-citronellol, Genaliol acetate, Linalool), concordante con la fermentación de tipo Ale. Ácidos y aldehídos (ácido caproico, hexanal, 2-decenal) considerados deméritos en la cerveza, fueron encontrados en una de las muestras de cerveza industrial y detectados también en la misma cerveza mediante la prueba sensorial mediante los descriptores de sabor a cartón, oxidado y metálico. La aceptabilidad fue superior a 6 (me gusta ligeramente) para todas las cervezas. El uso de SPME-GC-MSD es un método efectivo para detectar volátiles de diferentes familias químicas en cervezas rubias con diferentes procesos de elaboración y variaciones en sus componentes. El perfil de volátiles en cervezas rubias de la ciudad de Córdoba guarda relación con el proceso de producción guarda relación con el proceso de producción y con el grado de aceptabilidad por parte de un grupo no entrenado de evaluadores.

Palabras claves: consumidores, volátiles, aceptabilidad, cerveza.