



Propiedades de la fibra dietaria extraída de subproductos enológicos

Jofré, Viviana^{1,2}; Andino, Germán¹; Santos, Leonel¹; Cantoro-Fernandez, Eliana¹; Assof, Mariela^{1,2}; Fanzone, Martín^{1,2}

¹ Universidad Juan Agustín Maza. Mendoza, Argentina. ² Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, Laboratorio de Aromas y Sustancias Naturales. Mendoza, Argentina.

Hipótesis: Las propiedades características de la fibra dietaria extraída de residuos enológicos posibilitan el empleo de los subproductos vitivinícolas como insumos de otras industrias.

Objetivo: Caracterizar las propiedades de fibra dietaria de orujos provenientes de la vinificación de los cepajes Malbec y Cabernet Sauvignon de Luján de Cuyo (Mendoza).

Metodología: 2 kg de orujos Malbec y Cabernet Sauvignon se obtuvieron de la vinificación de esos cepajes en la Bodega Experimental INTA. Las muestras se procesaron, se trataron con agua y etanol para extraer azúcares solubles y se centrifugaron. Posteriormente, 100 g de sólido se secó (60°C, 3 h) y se pulverizó (1mm). Los polvos obtenidos fueron empleados para determinar los parámetros rendimiento (R), densidad (d), volumen específico (VE), capacidad de hinchamiento (SC), capacidad de atrapamiento de agua (WHC), capacidad de retención de agua (WRC), porcentaje de agua retenida (RW), fracción de fibra-soluble (FS), capacidad de absorción de aceite (OHC), relación fibra-insoluble/fibra-soluble (FI/FS).

Caracterización de fibra dietaria extraída de orujos

Propiedades	Malbec	Cabernet Sauvignon
R (%)	94.78 (± 1.59)	95.16 (± 2.03)
d (g.ml ⁻¹)	0.48 (± 0.03)	0.47 (± 0.08)
VE (ml.g ⁻¹)	2.12 (± 0.23)	2.25 (± 0.68)
SC (ml.g ⁻¹)	3.76 (± 0.22)	4.01 (± 1.05)
WHC (g.g ⁻¹)	0.70 (± 0.06)	0.68 (± 0.09)
WRC (g.g ⁻¹)	2.92 (± 0.18)	2.97 (± 0.31)
RW (%)	5.11 (± 0.35)	4.98 (± 0.93)
OHC (g.g ⁻¹)	2.08 (± 0.08)	2.15 (± 0.59)
FS (%)	5.34 (± 0.20)	5.11 (± 0.15)
FI/FS	3.78 (± 0.17)	3.84 (± 0.21)

Valores promedios (n=10); desviación estandar entre paréntesis.

Resultados: Los valores de las propiedades de la fibra dietaria de orujos vitivinícolas fueron similares a los de otros subproductos frutihortícolas. No hubo diferencias significativas en los parámetros evaluados entre las muestras de orujos Malbec y Cabernet Sauvignon (t Student, $\alpha=0.05$).

Conclusiones: Los valores de las propiedades de fibra dietaria de los orujos Malbec y Cabernet Sauvignon evidenciarían que dichos subproductos podrían tener aplicaciones alternativas que promuevan otorgar valor añadido a dichos residuos enológicos.