

Subproductos enológicos con potencial uso como bioinsumos en función del contenido de compuestos bioactivos.

Jofré, Viviana; Assof, Mariela; Fanzone, Martín; Cantoro, Eliana; Trillas, Fiamma.
Universidad Juan Agustín Maza
Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria

industrias alimentaria, cosmética, farmacéutica

cepaje
zona agroecológica
prácticas vitícolas

propiedades nutraceuticas
compuestos bioactivos (carotenoides, fenólicos)



orujo fresco



orujo agotado

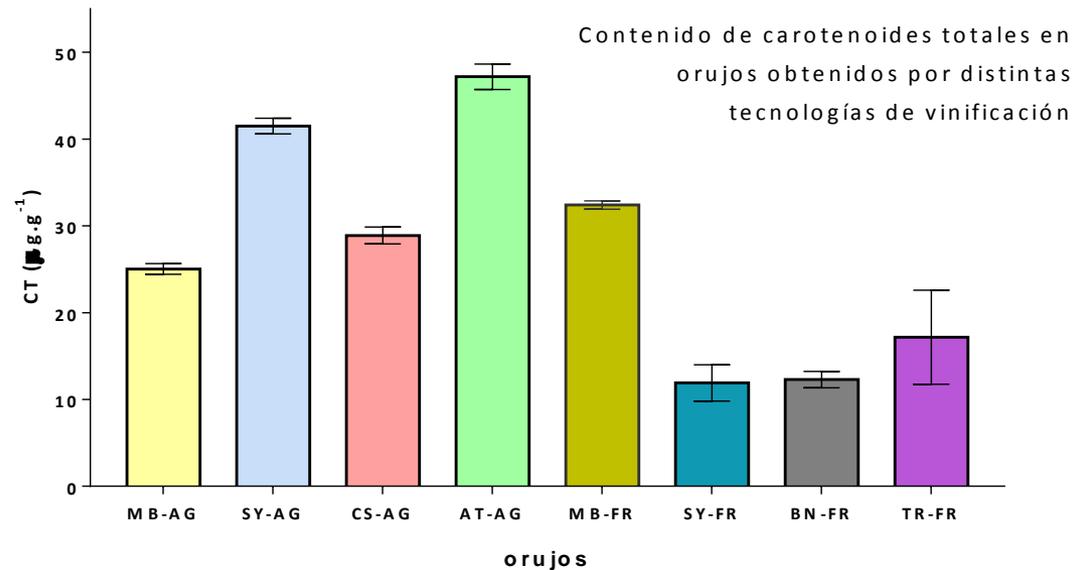


Objetivo:

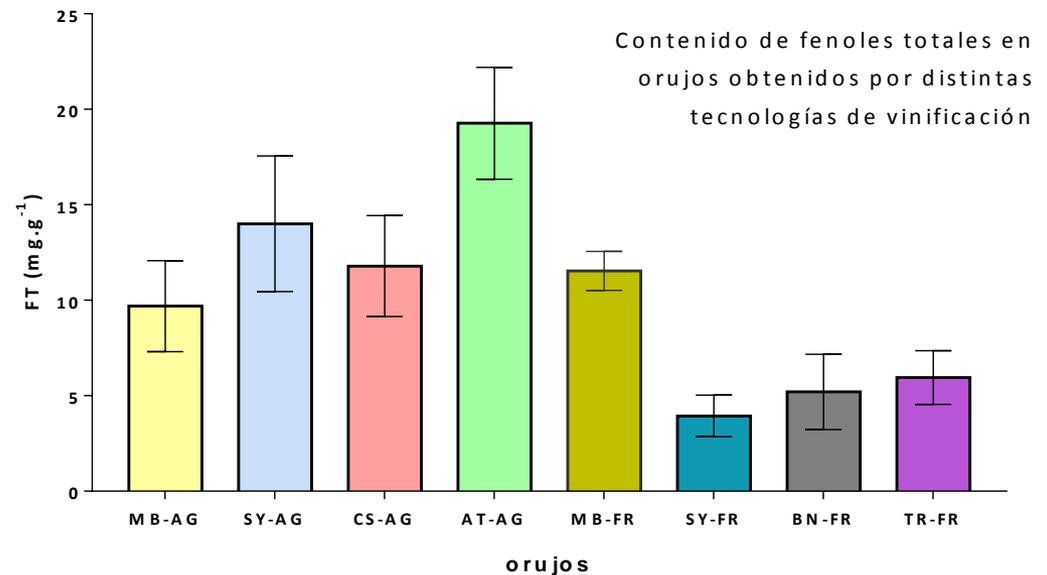
Diferenciar orujos varietales provenientes de diferentes tecnologías de vinificación a partir del contenido de carotenoides (CT), fenoles totales (FT) y capacidad antioxidante (CA), a fin de estimar su potencial uso como bioinsumos.

Materiales y métodos:

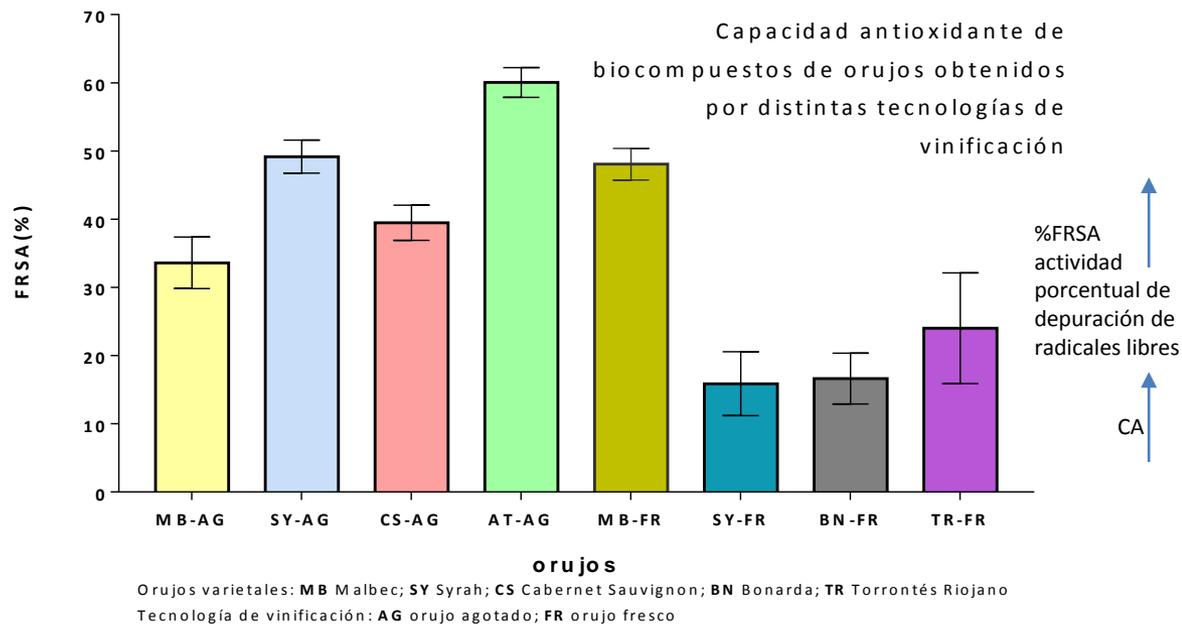
- Se vinificaron uvas Malbec, Syrah, Bonarda, Torrontés Riojano, Cabernet Sauvignon y Ancellotta. Se extrajeron orujos antes y después de fermentación alcohólica y se liofilizaron.
- Los biocompuestos se extrajeron por microextracción sólido-líquido asistida por ultrasonido [etanol:hexano (2,5:1)].
- Las concentraciones CT y FT se estimaron por medidas absorciométricas a 450nm y 750nm, respectivamente. La capacidad antioxidante se evaluó por el porcentaje de inhibición de DPPH (%FRSA) a 515 nm.
- Estudio por triplicado. Análisis estadísticos.



Orujos varietales: **MB** Malbec; **SY** Syrah; **CS** Cabernet Sauvignon; **BN** Bonarda; **TR** Torrontés Riojano
Tecnología de vinificación: **AG** orujo agotado; **FR** orujo fresco



Orujos varietales: **MB** Malbec; **SY** Syrah; **CS** Cabernet Sauvignon; **BN** Bonarda; **TR** Torrontés Riojano
Tecnología de vinificación: **AG** orujo agotado; **FR** orujo fresco



Conclusiones:

- Independientemente de la variedad, los orujos agotados presentaron mayores contenidos de carotenoides totales y fenoles totales en comparación con los orujos frescos.
- Estos parámetros fueron adecuados para diferenciar los orujos según el cepaje de procedencia y tipo de vinificación.
- Los orujos agotados Ancellotta presentaron los mayores contenidos de carotenoides totales y fenoles totales, mientras que los orujos frescos Syrah presentaron los menores contenidos de estos biocompuestos.
- Los orujos Ancellotta fueron los que mostraron mayor capacidad antioxidante, por lo que los subproductos de este cepaje tendrían mayor potencial para ser empleados como bioinsumos en otras industrias (alimentaria, cosmética, farmacéutica).