

Título de la propuesta:

ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE Y CONTENIDO DE COMPUESTOS FENÓLICOS EN VINOS TINTOS ENTRERRIANOS

Responsable: DALZOTTO María Gabriela, gabriela.dalzotto@uner.edu.ar

Integrantes del Equipo: BELLO Fernando, CORRADO María Belén, DALZOTTO María Gabriela, DAVIES Cristina Verónica, GERARD Liliana Mabel, LARE María Vanesa, SOLDÁ Carina Alejandra

Unidad Académica: Facultad de Ciencias de la Alimentación

Situación Problemática: La vitivinicultura entrerriana se encuentra en plena expansión luego de 60 años de prohibición de realizar prácticas vitivinícolas y comercialización de vinos en regiones que no fueran Cuyo, posicionándose Entre Ríos como una de las nuevas productoras de vinos de destacada calidad. Entre otros, los reconocidos beneficios cardiosaludables de los vinos se atribuyen a la actividad antioxidante de los compuestos polifenólicos presentes en su composición.

Objetivos: Dada la escasez de conocimientos acerca de las características de los vinos elaborados en la provincia, el objetivo de este trabajo fue determinar la concentración de antocianinas monoméricas totales (AT) y fenoles totales (FT) así como la actividad antioxidante (AA) en once vinos tintos de variedades Petit Verdot, Cabernet Franc, Ancellota, Tannat y Merlot (cosechas 2020 y 2021) provistos por diferentes bodegas entrerrianas.

Resultados alcanzados: Se registraron valores de AT entre $16,09 \pm 1,57$ y $79,81 \pm 0,31$ mg malvidina-3-O-glucósido/L, correspondiendo los máximos a vinos de variedades Ancellota y Tannat. El rango de FT se ubicó entre $165,05 \pm 4,40$ y $289,53 \pm 10,83$ mg equivalentes de ácido gálico/100 mL, con el límite superior registrado en vinos Merlot y Tannat. La AA según ABTS resultó entre $348,08 \pm 16,46$ y $605,97 \pm 21,10$ mg equivalentes de ácido ascórbico/100 mL, mientras que según DPPH, osciló entre $76,10 \pm 10,35$ y $274,26 \pm 3,66$ mg equivalentes de ácido ascórbico/100 mL. En ambas técnicas los mayores valores correspondieron a vinos Tannat y Merlot. El bajo registro de AT puede atribuirse a su participación en pigmentos poliméricos, que se inicia luego de finalizada la fermentación alcohólica y continúa durante el añejamiento. FT y AA resultaron similares y en algunos casos superiores a los reportados en la bibliografía para las variedades analizadas. El análisis estadístico reveló correlaciones relativamente altas entre FT y ABTS ($r=0,71$) y entre FT y DPPH ($r=0,82$), evidenciando su importante contribución a la AA. Puesto que se desconoce la historia del procesamiento de cada vino, las diferencias halladas podrían asociarse no sólo al tipo de varietal y grado de madurez de las uvas, sino a las condiciones de vinificación y añejamiento. De esta manera, se corrobora la riqueza polifenólica característica de los vinos Tannat que les confiere

Contactos:



inexa@uner.edu.ar



3442421518



inexa

2022

2 y 3 de
Noviembre
Paraná

un potencial interesante para la obtención de vinos de buen color, con cuerpo y estructura adecuados para el consumo tanto como vinos jóvenes como añejados.

Contactos:

 inexa@uner.edu.ar

 **3442421518**