

Título de la propuesta:

Características antioxidantes de uvas de las variedades Tannat y Marselán de la zona de Concordia, Entre Ríos

Responsable: SOLDÁ Carina Alejandra, carina.solda@uner.edu.ar

Integrantes del Equipo: CORRADO María Belén, DALZOTTO María Gabriel, DAVIES Cristina Verónica, GERARD Liliana Mabel, FERNÁNDEZ MARTÍNEZ, María verónica, MONETTA Silvia Daiana

Unidad Académica: Facultad de Ciencias de la Alimentación

Situación Problemática:

Los polifenoles son los componentes de la uva que tienen mayor incidencia sobre las propiedades sensoriales y nutricionales de los vinos. El conocimiento del potencial polifenólico de la uva es un dato esencial en la vinificación en tinto, teniendo en cuenta la importancia tecnológica de estos compuestos, su evolución durante la conservación y eventual crianza de los vinos y su impacto sobre las características del producto final. En Entre Ríos, el cultivo de uvas con fines de vinificación es una actividad que ha resurgido fuertemente en los últimos años y que continúa en franco aumento. Tannat es la variedad de uvas característica tanto de la región de Salto Grande como de la vecina región en la República Oriental del Uruguay, mientras que la variedad Marselán, por sus características sensoriales, se ha convertido en una variedad de gran importancia en otros países vitivinícolas.

Objetivo:

- Caracterizar fisicoquímicamente y determinar el contenido de antocianinas monoméricas totales (AT), fenoles totales (FT) y actividad antioxidante (AA) en ambas variedades de uva de la zona de Concordia, Entre Ríos, durante las vendimias 2019, 2020 y 2021

Resultados alcanzados:

En los meses de febrero se cosecharon aleatoriamente 10 kg/vendimia de uvas en su madurez óptima y se realizaron determinaciones de sólidos solubles (SS) por método refractrométrico, pH por método potenciométrico y acidez total por titulación con NaOH expresada como ácido tartárico en g.L^{-1} . Las determinaciones de AT, FT y AA se realizaron por triplicado y la unidad muestral fueron 100g de uvas de diferentes racimos tomados aleatoriamente a los que se realizó una extracción con metanol acidificado. Se determinó luego el contenido de FT (con método del reactivo de Folin-Ciocalteu), AT (por método diferencial de pH) y AA por reacción con los radicales 2,2-difenil-1-picrilhidrazil (DPPH) y 2,2'-azino-bis (3etilbenziazolin-6-sulfonato de amonio) (ABTS). El análisis estadístico se efectuó utilizando el software Statgraphics Centurión XV Corporate, mediante ANOVA y test LSD ($p \leq 0,05$).

Contactos:

inexa 2022

2 y 3 de
Noviembre

Paraná

Las determinaciones de sólidos solubles y de acidez total mostraron valores mayores para la variedad Tannat ($25,08 \pm 2,07$ g SS/100 g y $6,93 \pm 1,22$ g ácido tartárico/L, respectivamente) y significativamente diferentes de los obtenidos en la variedad Marselán ($20,74 \pm 1,07$ g SS/100 g y $4,97 \pm 0,63$ g ácido tartárico/L). Se observaron diferencias estadísticamente significativas entre ambas variedades para AT ($1151,55 \pm 242,37$ mg de malvidina 3-glucósido/1000g para la variedad Tannat y $525,71 \pm 130,62$ mg de malvidina 3-glucósido/1000g para Marselán) y DPPH ($514,20 \pm 54,86$ mg EAA/100 mL para Tannat y $613,32 \pm 21,48$ mg EAA/100 mL para Marselán). FT y ABTS no mostraron diferencias entre las muestras en estudio. Las variedades analizadas muestran valores similares a los informados por otros autores y representan una opción adecuada para el cultivo de uvas para vino en la región. Esto ayudaría no sólo a diversificar los tipos de vinos producidos, sino que además se presentan como una opción adecuada para la producción de vinos con características regionales saludables, por su alto contenido de AT y FT y su elevada AA.

Contactos:

 inexa@uner.edu.ar

 3442421518