



INNOVACIÓN SERÁ PARTE DE SEMINARIO PROGRAMADO PARA EL 6 DE MARZO EN LA UDEC

Método sensorial permite analizar efectos del humo en vinos y uvas

Experta transfirió al equipo de la Universidad de Concepción el método sensorial de análisis descriptivo utilizado en UC Davis, para que pueda ser implementado en Chile.

FACULTAD DE AGRONOMÍA
 diario@ladiscusion.cl
 FOTOS: UDEC

Annegret Cantú, experta en análisis sensorial de UC Davis, y Arran Rumbaugh, investigadora del Departamento de Viticultura y Enología de UC Davis, con amplia experiencia en exposición al humo y su efecto en vides, serán las especialistas que realizarán una charla magistral en el seminario “Últimos Avances y Hallazgos en Impacto de Humo de Incendios Forestales en Vinos y Uvas – Experiencias de California y Chile”, el que comprende también la realización de un conversatorio en el que participarán investigadores e investigadoras de UC Davis Chile, de las Facultades de Agronomía y Farmacia de la Universidad de Concepción (UdeC), de la Universidad de California Davis (UC Davis) y productores de la zona, quienes de forma colaborativa han estado trabajando en el marco del proyecto ANID “Herramienta Químico-Sensorial Predictiva para Evaluar el Impacto del Humo de Incendios Forestales en Uvas y Vinos”.

Dicho proyecto busca desarrollar y validar metodologías analíticas y sensoriales para evaluar y mitigar los efectos del humo en las uvas y vinos, especialmente en el valle del Itata, ubicado en las regiones de Ñuble y Biobío. Esta iniciativa responde a la necesidad de soluciones basadas en investigación y desarrollo para enfrentar los desafíos generados por los incendios forestales.

UC Davis Chile desempeña el rol de gestor y coordinador del proyecto, conectando la investigación avanzada de UC Davis con las necesidades específicas del equipo del Departamento de Análisis Instrumental de la Facultad de Farmacia y de la Facultad de Agronomía de la UdeC para los escenarios chilenos. Su labor incluye brindar soporte técnico en la transferencia de metodologías analíticas y sensoriales, además de aportar la experiencia de expertos y expertas internacionales en el análisis del impacto del humo en la industria vitivinícola.



Evaluación sensorial

El trabajo desarrollado por los investigadores e investigadoras de las instituciones mencionadas ha incluido una capacitación sobre metodologías de evaluación sensorial para identificar los descriptores sensoriales característicos de la exposición al humo en vinos contaminados.

La capacitación estuvo a cargo de Annegret Cantú, M.Sc., experta en análisis sensorial del Mondavi Wine and Food Institute de UC Davis y quien transfirió al equipo de la UdeC el método sensorial de análisis descriptivo utilizado en UC Davis, para que pueda ser implementado en Chile. Este método se centra en el análisis y descripción del producto mediante términos sensoriales, en este caso, el vino.

Este será un aspecto para presentar en el seminario, ya que, según lo manifestado por Carola Vergara, directora del Departamento de Análisis Instrumental de la Facultad de Farmacia de la UdeC, “el análisis sensorial es un tema muy complejo que requiere la ayuda de una especialista como

Annegret, cuya generosidad con su conocimiento ha abierto muchas posibilidades para continuar explorando en el tema”.

Por su parte, María Dolores López, investigadora de la Facultad de Agronomía de la UdeC, resaltó que la capacitación fue muy positiva, ya que permitió adquirir conocimientos y entrenamiento en la preparación, implementación y ejecución de análisis sensorial enfocados en la percepción de humo en vinos. Según López, “Annegret nos transmitió y capacitó de forma muy profesional sobre evaluación sensorial”.

López también subrayó que esta metodología valida la conexión entre herramientas químicas, como las desarrolladas en la Facultad de Farmacia para detectar compuestos no deseables en muestras contaminadas, y la percepción de los consumidores. Esta herramienta, agrega, podría extrapolarse a otros alimentos y bebidas de origen hortofrutícola, permitiendo evaluar su calidad organoléptica en función de las condiciones de cultivo, procesos productivos o exposición a factores como estresores ambientales

Método se centra en el análisis y descripción del vino mediante términos sensoriales.

o catástrofes naturales, incluidos incendios.

Seminario programado para el 6 de marzo

Estos y otros aspectos importantes respecto de los últimos avances y hallazgos sobre el impacto de humo de incendios forestales en vinos y uvas, serán abordados el próximo jueves 6 de marzo, a partir de las 09:00 horas, en el Auditorio José Suárez Fanjúl del Campus Chillán de la Universidad de Concepción, donde Arran Rumbaugh presentará el tema: “Viendo a través del humo: estrategias para la evaluación de riesgos”, y Annegret Cantú expondrá sobre la “Evaluación de aromas asociados a humo “Smoke taint”: percepción sensorial de uvas y vinos afectados por la exposición al humo”.

La actividad está orientada al sector vitivinícola nacional, autoridades de las regiones de Ñuble y Biobío, directores y profesionales de servicios públicos relacionados al área vitivinícola, empresas de insumos agrícolas ligadas a la vitivinicultura, academia, entre otros invitados especiales.



El análisis sensorial es un tema muy complejo que requiere la ayuda de una especialista”

CAROLA VERGARA
 FACULTAD DE FARMACIA DE LA UDEC.