



AVANCES EN LA CARACTERIZACIÓN DE EXTRACTOS DE RESIDUOS DE LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA: DETERMINACIÓN DE GLUCOSA

Salim Rosales, Claudia B.¹; Segovia, Adrián F.²; Paz, María. I.¹; Gómez, Elizabeth. V.²; Campos Olmos, María V.³; Gómez, Patricia E.²

¹Cátedra Química Biológica. Facultad Ciencias Agrarias. UNCA.

²Cátedra Química Analítica. Facultad Ciencias Agrarias. UNCA.

³Becaria CIN. Facultad Ciencias Agrarias. UNCA.

✉ clau_qca84@hotmail.com

Palabras Claves: Torrontés Riojano, Malbec, Glucosa oxidasa peroxidasa

En Argentina existen 514.700,8 hectáreas implantada con frutales y el 36% de esa superficie corresponde al cultivo de la vid. La vitivinicultura genera una biomasa residual rica en biomoléculas con utilidad industrial. Nuestro grupo de investigación cuenta con un método hidrotérmico para preparar extractos bioactivos a partir de material vegetal, transferible a industria. En investigaciones previas se evaluó el contenido en compuestos fenólicos y la actividad antioxidante de extractos de orujo de vid obtenidos por el proceso hidrotérmico. Es de interés continuar con la caracterización de estos extractos para evaluar posibles utilidades. La glucosa es un azúcar reductor abundante en la uva, con múltiples aplicaciones en la industria. El método enzimático Glucosa Oxidasa-Peroxidasa, es un método específico para la determinación de glucosa. El objetivo de éste trabajo fue cuantificar el contenido de glucosa en extractos de orujo de vid de las variedades Malbec (OVM) y Torrontés Riojano (OVT) obtenidos por el método hidrotérmico optimizado. Las muestras de orujo fueron extraídas de la bodega Municipal Vinos de Hualfín, Belén, Catamarca. Se trabajó con el orujo resultante del prensado posterior a la fermentación alcohólica en el caso del Malbec y antes de dicha fermentación para el caso del Torrontés Riojano. Se prepararon extractos hidrotérmicos por triplicado. Se determinó el contenido de glucosa mediante método enzimático Glucosa Oxidasa-Peroxidasa, a $\lambda = 505$ nm. El extracto OVM presentó 0,10 ug/mL de glucosa y el OVT 8,37ug/mL. La diferencia en el proceso de vinificación de las variedades en estudio explica el mayor contenido de glucosa en el extracto del orujo de Torrontés Riojano. Se concluye que el extracto hidrotérmico de orujo de la variedad Torrontés Riojano, obtenido a partir de una biomasa abundante y renovable, es una fuente de glucosa, de múltiples usos industriales, como la producción de bioetanol entre los más destacados.