

Infrarrojos contra el fraude para detectar el auténtico vinagre con denominación Montilla Moriles

LOCALIZACIÓN: Córdoba

DURACIÓN VTR: 1'35''

RESUMEN: Investigadores de la Universidad de Córdoba y del Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (IFAPA) han desarrollado un nuevo método para analizar la autenticidad en vinagres pertenecientes a la Denominación de Origen Montilla-Moriles. Este nuevo sistema se basa en emplear la tecnología basada en Espectroscopía de Reflectancia en el Infrarrojo Cercano (NIRS), que permite analizar de forma instantánea y no destructiva las propiedades físicas, químicas y sensoriales del producto. Además, permite a los productores de vinagres de esta Denominación de Origen realizar una mejor clasificación de sus líquidos, y un menor coste económico al disminuir el número de recursos utilizados en el proceso de validación.

VTR:

Desarrollan un nuevo método para verificar la autenticidad de los vinagres de la Denominación de Origen Montilla-Moriles. Para ello, los investigadores de la Universidad de Córdoba y del Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (Ifapa) han empleado la tecnología basada en la Espectroscopía de Reflectancia en el Infrarrojo Cercano, más conocida como NIRS.

María Teresa Sánchez
Catedrática Universidad de Córdoba

“Esta técnica permite, a partir de unos datos de laboratorio, mediante un tratamiento matemático de los mismos el predecir los parámetros de calidad sin necesidad de pasar por el laboratorio.”

Esta nueva técnica de control de calidad puede ser empleada para detectar y evitar posibles fraudes en su elaboración.

Isabel López
Jefa Servicio de Formación Ifapa

“Era por encontrar un parámetro de calidad que automatizara el proceso, lo haga más rápido y más eficiente para las industrias”

Enrique Garrido
Gerente Consejo Regulador D.O Montilla-Moriles

“Todo esta serie de determinaciones creo que a la larga se implantarán en bodega sin más.”

Para realizar estos estudios, los expertos han recogido las muestras de vinagre en las bodegas pertenecientes a la Denominación de Origen. Después, las han llevado al laboratorio con el fin de ser analizadas y determinar sus propiedades.

María José De la Haba
Profª. Universidad de Córdoba

“La muestra de vinagre se introduce en una cápsula y se coloca en uno de estos instrumentos, y se obtiene el espectro. Este espectro es el que después se relaciona con los parámetros físico-químicos de calidad y se analizan en el laboratorio de Ifapa de Cabra”

Esta tecnología, según los investigadores, ofrece mayor información de una forma más rápida y eficaz, supone una reducción del coste económico, y es más respetuosa con el medio ambiente.

Para obtener más información o resolver incidencias llamar al teléfono 647 310 157 o contactar a través del correo electrónico info@historiasdeluz.es