

Investigadores de la UVA crean una técnica para aromatizar cervezas sin alcohol como si lo tuvieran

Los catadores que han participado en las pruebas han confirmado la eficacia de este enriquecimiento con olores

EL NORTE

VALLADOLID. Investigadores de la Universidad de Valladolid han desarrollado una técnica de pervaporación para transferir aromas de la cerveza con alcohol a la sin alcohol y hacer que se asemeje a esta bebida, cuya eficacia ha sido confirmada por un panel de catadores.

El alcohol de la cerveza actúa como disolvente de multitud de componentes aromáticos de modo que, según explican los autores a la agencia Sinc, cuando se elimina como ocurre en las cervezas sin alcohol, se pierden aromas y sabor en la bebida.

De este modo, la técnica descrita en la revista 'Journal of Food Engineering', informa Efe, se basa en una membrana semipermeable para separar dos fracciones a partir de la cerveza con alcohol: una fase líquida, en la que queda retenido el alcohol, y otra gaseosa, donde están los compuestos aromáticos que se puede condensar para extraer las sustancias aromáticas y añadirlas a la cerveza sin alcohol.

Para realizar el estudio, los científicos usaron una cerveza especial (con grado alcohólico 5,5%) y otra de reserva (6,5%) de las que extrajeron tres compuestos aromáticos: acetato de etilo, acetato de isoamilo y alcohol isobutílico.

Luego añadieron estas sustancias a los dos tipos de cervezas 'casi' sin alcohol que existen en el mercado: las 0,0 (con menos de 0,1%) y las sin alcohol (con menos del 1%).

Para ver la eficacia de dicha técnica, un panel de expertos las degustó y el 80% de los catadores prefirieron la cerveza 0,0 enriquecida con los aromas respecto a sus homólogas originales de fábrica, y ese porcentaje se elevó hasta el 90% para el caso de las cervezas sin alcohol.

Mejora del sabor

«A la vista de estos resultados, concluimos que se produce una mejora del sabor y, por tanto, de la calidad de este tipo de cerveza 'sin', ya que la mayoría de los miembros del panel prefirieron la cerveza aditivada frente a la original», ha destacado Carlos Blanco, uno de los autores del estudio.

Los investigadores reconocen que con esta técnica todavía no se consiguen atrapar todos los aromas y sabores asociados a la cerveza con alcohol, pero sí supone un avance para hacer más agradables las 'sin' al consumidor.