

Fibres del mateix raïm per eliminar substàncies indesitjables en els vins

La Càtedra AgroBank de la UdL premia un projecte de la Universitat de Múrcia amb 15.000€

L'ús de fibres vegetals derivades dels orujos de raïm per a eliminar algunes substàncies indesitjables en els vins, com ara els residus de plaguicides o la [histamina](#) [<https://ca.wikipedia.org/wiki/Histamina>], és l'objectiu del projecte guanyador del [Premi a la Transferència de coneixement](#) [



https://www.catedragrobank.udl.cat/sites/default/files/documentacion/bases_convocatoria_vii_ayuda_transferencia.pdf que atorga la Càtedra AgroBank de la Universitat de Lleida (UdL). La iniciativa liderada per la catedràtica de Tecnologia d'Aliments de la Universitat de Múrcia (UM), [Encarna Gómez Plaza](#) [<https://portalinvestigacion.um.es/investigadores/331882/detalle?lang=ca>], compta amb el suport de l'empresa [AGROVIN S.A.](#) [<https://agrovin.com/>]. El guardó, dotat amb 15.000 euros, està destinat a personal investigador que treballa conjuntament amb firmes agroalimentàries espanyoles en el desenvolupament d'un projecte d'innovació. En la vuitena convocatòria ha rebut 13 candidatures, procedents d'universitats i centres de recerca de tot Espanya.

En l'elaboració de vi, de vegades és necessari eliminar components no desitjats que perjudiquen la seu qualitat com ara un excés de residus de fitosanitaris o de compostos fenòlics que poden afectar-ne l'[astringència](#) [<https://ca.wikipedia.org/wiki/Astringent>]. També es consideren indesitjables les [amines biògenes](#) [<https://acsagencat.cat/ca/detall/article/Aminas-biogenes>], compostos nitrogenats que es troben en productes fermentats, i les micotoxines produïdes per fongs com l'[ocratoxina A](#) [https://ca.wikipedia.org/wiki/Ocratoxina_A]. La iniciativa de la UM planteja usar les fibres dels orujos de raïm, un subproducte molt abundant dels cellers, per filtrar el vi i reduir aquestes substàncies. Això, a més, evitaria l'ús de compostos implicats en al·lèrgies alimentàries que s'usen en l'actualitat en l'afinat o clarificació dels vins com el [caseïnat de calci](#) [https://en.wikipedia.org/wiki/Calcium_caseinate] de la llet o l'[ovoalbúmina](#) [<https://ca.wikipedia.org/wiki/Ovoalb%C3%BAmina>] de la clara d'ou.

"Els resultats previs han estat molt prometedors, mostrant una reducció tant de la càrrega fenòlica i astringència dels vins negres com del contingut de compostos indesitjables (plaguicides, ocratoxina A i histamina)", explica la investigadora Encarna Gómez. "La utilització de les fibres dels orujos estaria exempta de problemes legals, ja que és un producte propi del raïm no al·lergogen i, a més, suposaria una revaloració important d'un subproducte de la indústria enològica", afegeix. L'objectiu ara és dissenyar un filtre amb aquest material i testar-lo en vins negres, blancs i rosats. L'equip també vol determinar si l'ús d'aquest material afecta a les característiques sensorials i aromàtiques d'aquests vins, i en el cas que existeixin canvis deguts al seu ús, si aquests són

positius o negatius.

A banda de Gómez, al projecte hi prenen part Ana Belén Bautista Ortín, Francisco López Gálvez i Lucia Osete-Alcaraz, de la Universitat de Múrcia; i l'investigador de l'empresa AGROVIN S.A. Ricardo Jurado Fuentes. L'acte de lliurament del Premi a la Transferència de coneixement de la càtedra AgroBank-UdL ha tingut lloc al Rectorat de la Universitat de Lleida amb la vicerrectora de Transferència del Coneixement, Olga Martín; el director de la càtedra AgroBank, Antonio J. Ramos; i el director de Xarxa d'AgroBank, Carlos Seara.