

## Vins i Cava; Aromes i factors de qualitat dels aliments

IP	Susana Buxaderas Sánchez Elvira López Tamames
Altres professors	Montserrat Riu Aumatell Stefania Vichi
Doctorands	Arnau Serra Cayuela M. Ángeles Aguilera Curiel Ana M. Chinchilla García Rebeca Tudela Ramos Jordi Torrens Torné Paula Olimpia Miro



### Resum

El Grup va començar la seva trajectòria investigadora a la dècada dels vuitanta treballant amb el sector de vi i Cava. En concret, estudiant els compostos responsables de les propietats organolèptiques (color, aroma i escuma) en funció de les pràctiques enològiques. Després vàrem abordar un altre aliment característic de la dieta mediterrània, l'oli d'oliva verge; especialment la composició volàtil segons la varietat, el conreu i l'elaboració. En l'actualitat, em ampliat el ventall d'aliments i característiques organolèptiques, centrant la nostre recerca en les següents línies:

- Identificació y validació de paràmetres de qualitat bioquímica i organolèptica: mètodes analítics i sensorials.
- Caracterització de la fracció sensorial dels aliments mitjançant detecció olfatomètrica i tècniques instrumentals avançades (HPLC-MS, CG-MS, SPME, GC-GCO): tipificació de producte, mencions de qualitat.
- Desenvolupament de paràmetres ràpids predictors de la qualitat organolèptica: estudis d'oxidació i durabilitat; marcadors per la monitorització de la qualitat; alliberament de compostos volàtils.
- Identificació de aromes i gustos anòmals *off-flavors*: determinació, etiologia, prevenció i solucions per a defectes organolèptics.
- Valorització de subproductes: obtenció de antioxidants i aromes com a ingredients alimentaris amb valor afegit; encapsulació d'ingredients.

Paraules clau: Vins, olis d'oliva, llevats, aromes, *off-flavors*, HPLC, CG-MS, SPME, GCO, anàlisi sensorial, nano i biotecnologia, durabilitat, subproductes



Figura 1: Cata de vins especials

Figura 2: Equip de cromatografia de gasos - espectrometria de masses (GC-MS)

### Publicacions seleccionades

- Vichi, S., Castellote, A.I., Pizzale, L., Conte, L.S., Buxaderas, S., López-Tamames, E. Analysis of virgin olive oil volatile compounds by headspace solid-phase microextraction coupled to gas chromatography with mass spectrometric and flame ionization detection. *J. Chromatogr A* **2003** 983 (1-2), pp. 19-33
- Riu-Aumatell, M., Castellari, M., López-Tamames, E., Galassi, S., Buxaderas, S. Characterisation of volatile compounds of fruit juices and nectars by HS/SPME and GC/MS. *Food Chem.* **2004** 87 (4), pp. 627-637
- Vichi, S., Riu-Aumatell, M., Mora-Pons, M., Guadayol, J.M., Buxaderas, S., López-Tamames, E. HS-SPME coupled to GC/MS for quality control of *Juniperus communis* L. berries used for gin aromatization. *Food Chem.* **2007** 105 (4), pp. 1748-1754
- Torrens, J., Urpí, P., Riu-Aumatell, M., Vichi, S., López-Tamames, E., Buxaderas, S. Different commercial yeast strains affecting the volatile and sensory profile of cava base wine. *Int. J. Food Microbiol* **2008** 124 (1), pp. 48-57
- Torrens, J., Riu-Aumatell, M., Vichi, S., López-Tamames, E., Buxaderas, S. Assessment of volatile and sensory profiles between base and sparkling wines. *J. Agric Food Chem.* **2010** 58 (4), pp. 2455-2461

### Contacta amb nosaltres

Adreça: Dept. Nutrició i Bromatologia. Facultat de Farmàcia. Avinguda Joan XXIII, s/n. Edifici B, planta baixa. 08028 Barcelona

Tel.: 934024510 934035929

Fax: 934035931

E-mail: [e.lopez.tamames@ub.edu](mailto:e.lopez.tamames@ub.edu); [susanabuxaderas@ub.edu](mailto:susanabuxaderas@ub.edu)

Pàgina web del grup: <http://www.ub.edu/depnutricioibromatologia/Grup%20Aromes/Castellano/GrupVins12.htm>



FACULTAT DE  
FARMÀCIA