

## **Seguimiento del proceso de acetificación de un vinagre de Jerez mediante SBSE-GC-MS e IR-medio**

<sup>1</sup>Enrique Durán Guerrero, <sup>1</sup>Remedios Castro Mejías, <sup>\*1</sup>Ramón Natera Marín, <sup>1</sup>Miguel Palma Lovillo, <sup>2</sup>Joaquín Gómez Beser, <sup>1</sup>Carmelo García Barroso.

<sup>1</sup>Centro Andaluz de Investigaciones Vitivinícolas (CAIV), Universidad de Cádiz, Polígono Río San Pedro, 11510 Puerto Real, Cádiz.

<sup>2</sup>EXVINA, Explotación Vinagrera S.L., Parque Empresarial, c/Newton, 8, 11407 Jerez.

\*Tfno.: 956016364; Fax: 956016460; E-mail: ramon.natera@uca.es

### **Resumen.**

Una de las etapas claves de la elaboración del vinagre es la acetificación, por lo que se debería de controlar en lo máximo posible con vistas a tener caracterizado tanto el proceso como el producto obtenido. En este trabajo, se ha estudiado el proceso de acetificación realizado en un fermentador de cultivo sumergido, controlando la evolución de los componentes volátiles, así como el espectro IR. Las técnicas analíticas empleadas han sido, la SBSE, extracción por absorción en barra agitadora, y la espectroscopía IR. La primera de ellas nos ha permitido estudiar la evolución del perfil volátil del vinagre durante el proceso de acetificación, mientras que la espectroscopía IR ha sido empleada con idea de estudiar la posible aplicación de esta técnica al control de la fermentación, monitorizando de forma continua cada situación, con el objeto de determinar su punto final.

**Palabras clave:** acetificación; vinagre; compuestos volátiles; SBSE; IR.