vinetur

Las antocianinas emergen como la clave para medir la calidad de la uva tinta

Un estudio en China las sitúa como marcador más preciso para elegir variedades y orientar el cultivo

lunes 15 de junio de 2026



Un estudio publicado en la revista Food Chemistry analiza la composición de flavonoides en varias variedades de uva tinta de mesa cultivadas en China y concluye que las diferencias entre cultivares son amplias, sobre todo en el perfil de antocianinas.

El trabajo plantea que estos compuestos pueden servir como marcadores útiles para evaluar la calidad de la fruta y orientar tanto la selección varietal como las decisiones de cultivo.

La investigación se centra en tres grandes grupos de flavonoides: antocianinas, flavonoles y flavanoles. Según los autores, estos compuestos participan en rasgos básicos de la uva tinta de mesa, como el color, el sabor y parte de sus propiedades antioxidantes. El objetivo del estudio fue medir su presencia y comparar su comportamiento entre distintas variedades para comprobar si podían funcionar como indicadores fiables de calidad.

Los resultados muestran variaciones importantes entre cultivares tanto en el tipo de flavonoides presentes como en su concentración. El trabajo atribuye esas diferencias, en buena medida, a factores genéticos. Esa conclusión refuerza la idea de que la calidad de una uva no depende solo del manejo agronómico o del lugar de cultivo, sino también del material vegetal elegido desde el inicio.

Dentro del conjunto analizado, las antocianinas aparecen como el grupo con mayor capacidad para diferenciar unas variedades de otras. Los investigadores señalan que su perfil composicional ofrece una señal más clara para identificar rasgos de calidad. En cambio, los flavonoles y los flavanoles también mostraron cambios entre cultivares, aunque con una capacidad menor para separar unas variedades de otras. Aun así, el estudio indica que ambos grupos siguen siendo relevantes por su relación con las propiedades sensoriales y con la capacidad antioxidante del fruto.

La utilidad práctica del trabajo va más allá de la caracterización química. Los autores sostienen que esta información puede ayudar a programas de mejora vegetal y a productores que busquen uvas con perfiles concretos. En términos agrícolas, disponer de marcadores asociados a calidad permite seleccionar variedades con más precisión y ajustar objetivos comerciales según el tipo de fruta que se quiera obtener.

Aunque el estudio se centra en uva de mesa y no en elaboración de bebidas, sus resultados tienen una posible lectura para el sector. Los compuestos fenólicos y, dentro de ellos, los flavonoides, influyen en aspectos como el color y parte del perfil sensorial de la materia prima. Por eso, conocer mejor qué variedades concentran ciertos

compuestos puede ser útil también para orientar decisiones sobre viñedo y selección varietal en producciones destinadas a vino o a otros usos derivados de la uva, siempre con cautela porque este trabajo no evalúa directamente productos elaborados.

La investigación aporta además una base técnica para futuras comparaciones entre variedades tintas cultivadas en distintos países o bajo diferentes condiciones agronómicas. Si nuevos estudios confirman estos patrones, las antocianinas podrían ganar peso como herramienta analítica para clasificar calidad con criterios más objetivos y comparables entre productores.

El artículo científico fue difundido este lunes, 15 de junio, en ScienceDirect. Su contenido se suma a una línea de trabajos que busca relacionar composición química y valor comercial en frutas frescas, con aplicaciones posibles tanto en mejora genética como en control de calidad a lo largo de la cadena productiva.