vinetur

Una investigación revela que el orujo es el mejor conservante natural para la carne de vacuno

La investigación vincula este residuo del vino con menos oxidación y mayor estabilidad del sabor durante la conservación

lunes 15 de junio de 2026



Una investigación publicada en la revista Food Chemistry plantea un nuevo uso para el orujo de uva, el residuo que queda tras la elaboración del vino. El trabajo analiza su empleo como conservante natural en carne de vacuno y concluye que puede reducir la

oxidación de las grasas y ayudar a mantener mejor el sabor durante el almacenamiento.

El orujo está formado por pieles, semillas y otros restos sólidos de la uva después del prensado. Desde hace años se estudia su posible aprovechamiento por su contenido en compuestos fenólicos, asociados a actividad antioxidante. El nuevo estudio aplica herramientas de metabolómica para observar qué cambios bioquímicos se producen en la carne tratada con este subproducto frente a muestras sin tratamiento.

Según el resumen científico difundido por la publicación, la oxidación lipídica es una de las principales causas del deterioro de los productos cárnicos. Ese proceso altera las grasas, acorta la vida útil y favorece la aparición de sabores no deseados. La investigación parte de esa base para comprobar si los antioxidantes naturales presentes en el orujo pueden limitar ese deterioro.

Los autores compararon carne de vacuno tratada con orujo de uva y carne de control durante el periodo de conservación. El análisis metabolómico permitió seguir las variaciones en distintos compuestos relacionados con el estado oxidativo del alimento. Los resultados apuntan a una reducción de los marcadores de oxidación lipídica en las muestras tratadas, lo que indica una mejor conservación de la integridad de las grasas.

El trabajo también incorporó evaluaciones sensoriales. De acuerdo con la información disponible, esas pruebas confirmaron una mayor estabilidad del sabor en las muestras que recibieron orujo de uva. Esa observación refuerza la posibilidad de usar este ingrediente como conservante natural dentro de formulaciones con etiqueta limpia, una línea cada vez más presente en la industria alimentaria.

Uno de los aspectos más relevantes del estudio es que no se limita a medir el efecto final sobre el alimento, sino que intenta relacionarlo con rutas bioquímicas concretas. El monitor científico que recoge esta publicación señala que entre las señales observadas aparecen asociaciones con mecanismos antioxidantes como la vía del glutatión. Esa lectura ayuda a entender mejor por qué el orujo puede frenar la peroxidación lipídica y no solo si funciona en términos prácticos.

La investigación se centra en carne de vacuno, pero su interés va más allá del sector cárnico. El orujo procede directamente de las bodegas y su aprovechamiento abre una vía adicional para dar valor a un subproducto abundante en las zonas vitivinícolas. Para el sector de bebidas, y en especial para el vino, este tipo de trabajos puede apoyar nuevas salidas técnicas para residuos de elaboración que hasta ahora tenían usos limitados o un rendimiento económico menor.

Esa posible aplicación encaja además con las estrategias de economía circular que muchas empresas del vino intentan desarrollar. Si un residuo de bodega puede convertirse en ingrediente útil para conservar alimentos, se amplía el campo comercial de materiales que antes se consideraban secundarios. También puede impulsar nuevas colaboraciones entre bodegas, industria alimentaria y centros tecnológicos.

La publicación no presenta, al menos en la información accesible, un traslado inmediato al mercado ni detalla plazos para una implantación industrial amplia. Como ocurre con otros estudios de laboratorio o conservación experimental, todavía harían falta más pruebas sobre dosis, formatos de aplicación, efectos sobre distintos tipos de carne y viabilidad a escala productiva. También será necesario comprobar cómo responde el consumidor ante ingredientes procedentes de subproductos vínicos cuando aparezcan en el etiquetado.

Aun así, el trabajo aporta una base científica útil para un asunto que interesa tanto a productores como a investigadores: cómo sustituir aditivos sintéticos por alternativas naturales sin perder eficacia tecnológica. En este caso, el orujo de uva aparece como una materia prima con potencial para reducir el deterioro oxidativo y mantener mejor el perfil sensorial de la carne.

La investigación publicada este lunes, 15 de junio, se suma así a otras líneas que buscan nuevos usos para los restos de vendimia y vinificación. Más allá del resultado concreto en vacuno, el estudio refuerza la idea de que los subproductos del vino pueden tener aplicaciones alimentarias con fundamento analítico y no solo valor ambiental o agrícola.