vinetur

Las hojas de vid elevan los compuestos fenólicos del zumo de uva

El estudio apunta a más actividad antioxidante y cambios aromáticos, aunque aún no ha sido revisado por pares

martes 28 de julio de 2026



Un equipo de investigación ha evaluado el efecto de añadir extracto de hojas de Vitis vinifera al zumo de uva y ha observado un aumento de compuestos fenólicos y cambios en la fracción aromática del producto, además de seguir su estabilidad durante 30 días.

El trabajo se ha difundido en Preprints.org, por lo que no consta como estudio revisado por pares.

La investigación se centra en una cuestión con interés para la industria alimentaria y de bebidas: el posible uso de subproductos de la vid para modificar la composición del zumo de uva. En este caso, los autores analizaron cómo el enriquecimiento con hojas de vid influye en varios grupos de compuestos bioactivos, entre ellos polifenoles, flavonoides y antocianinas, y cómo esa incorporación altera también los compuestos volátiles relacionados con el aroma.

De acuerdo con la información disponible sobre el estudio, el zumo enriquecido presentó incrementos en esos compuestos fitoquímicos y una mayor actividad antioxidante. Los investigadores también siguieron la evolución del producto durante 30 días para comprobar su estabilidad, un punto relevante cuando se valora una posible aplicación industrial o comercial.

El trabajo pone el foco en las hojas de Vitis vinifera, un material que suele quedar fuera del producto final pese a formar parte del cultivo. Su aprovechamiento abre una vía para dar valor a subproductos agrícolas y, al mismo tiempo, formular bebidas a base de uva con una carga fenólica más alta. Esa posibilidad puede interesar al sector porque conecta la investigación sobre ingredientes funcionales con nuevas opciones de desarrollo para zumos y otras bebidas derivadas de la uva.

Los datos disponibles no permiten precisar en qué proporción aumentó cada familia de compuestos ni qué variedades de uva o condiciones de elaboración se emplearon en cada ensayo. Tampoco se detallan aquí las diferencias concretas observadas en el perfil volátil a lo largo del almacenamiento. Esa cautela es importante porque los cambios químicos no siempre se traducen del mismo modo en sabor, aroma o aceptación por parte del consumidor.

Aun así, la línea de trabajo encaja con una tendencia cada vez más presente en I+D alimentaria: reutilizar partes de la planta que no suelen incorporarse al producto principal para mejorar propiedades nutricionales o funcionales. En bebidas elaboradas con uva, ese enfoque podría servir para conocer nuevas formulaciones con mayor contenido fenólico y para aprovechar mejor los recursos del viñedo.

El estudio se presenta como prepublicación científica, una fase previa a la revisión externa habitual en revistas académicas. Por ese motivo, sus resultados deben interpretarse con prudencia hasta que otros especialistas evalúen la metodología, reproduzcan los ensayos y confirmen el alcance real de los efectos observados sobre la composición y la estabilidad del zumo.