vinetur

El secreto del aroma del vino de arroz se revela en un estudio científico

La investigación identifica los compuestos clave y sugiere cómo optimizar el perfil aromático durante la fermentación

viernes 23 de enero de 2026



Un estudio publicado en la revista Food Science and Biotechnology en enero de 2026 ha identificado los compuestos orgánicos volátiles responsables del aroma característico del vino de arroz. La investigación, realizada por Y. Huang, se centra en este producto fermentado que tiene un papel importante en la cultura y la gastronomía de varios países asiáticos.

El equipo de investigación utilizó técnicas avanzadas de análisis químico para identificar y cuantificar los compuestos presentes en el vino de arroz durante su proceso de elaboración. Los resultados muestran que el perfil aromático del vino de arroz depende principalmente de una combinación de compuestos que se generan a partir de las materias primas, la actividad microbiana y las reacciones enzimáticas que ocurren durante la fermentación.

Según el estudio, algunos compuestos provienen directamente del arroz utilizado como base, mientras que otros se forman por la acción de levaduras y bacterias específicas durante el proceso fermentativo. Además, las enzimas presentes en el mosto contribuyen a la formación de nuevos compuestos aromáticos a medida que avanza la fermentación.

Los investigadores señalan que comprender el origen y la interacción de estos compuestos puede ayudar a los productores a mejorar o reproducir sabores tradicionales sin perder calidad. El conocimiento detallado sobre los compuestos orgánicos volátiles permite ajustar parámetros del proceso productivo para obtener perfiles aromáticos concretos, lo que resulta útil tanto para la industria como para quienes buscan mantener métodos tradicionales.

El estudio también subraya la importancia de controlar las condiciones de fermentación, ya que pequeños cambios pueden modificar el equilibrio entre los diferentes compuestos y, por tanto, el aroma final del vino. Esta información puede ser utilizada por productores interesados en innovar o diferenciar sus productos dentro del mercado.

La investigación aporta datos relevantes para quienes trabajan en la producción y comercialización del vino de arroz, así como para científicos dedicados al análisis sensorial y químico de bebidas fermentadas. El trabajo de Y. Huang contribuye a ampliar el conocimiento sobre los factores que influyen en las características sensoriales del vino de arroz y abre nuevas posibilidades para su desarrollo futuro.