

DENOMINACIÓN: LABORATORIO DE ANÁLISIS DE AROMA Y ENOLOGÍA (LAAE)

CÓDIGO: T29_23R



Desentrañamos las bases Químicas del Olor y Sabor de los alimentos y las cosas: desde la trufa hasta un electrodoméstico. Tenemos un largo recorrido en el mundo del vino, donde hemos identificado las moléculas y procesos bio(químicos) críticos para la calidad y estabilidad sensorial y estamos proponiendo nuevos procesos y productos. Empleamos potentes herramientas analíticas (GC-MS, HPLC-MS), estudios de metabolómica y herramientas de modelización que nos permiten unir la percepción sensorial con las moléculas responsables, sus precursores y con los procesos (bio)químicos de formación/degradación.

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

- Claves de la longevidad del vino: resistencia a la oxidación y reducción y desarrollo de la calidad aromática
- Remediación de los efectos del cambio climático (grado alcohólico y verdor)
- Modelización de la calidad sensorial del vino a partir de su contenido en aromas
- Revalorizar las variedades de uva y fruta autóctonas de Aragón caracterizando sus precursores aromáticos mediante técnicas metabolómicas

PROYECTOS DESTACADOS

- PDC2021-121343-C21. Instrumento de medida para el control en Bodega de ácido sulfhídrico y nuevas formas limpias y efectivas de eliminación basadas en polifenoles modificados (DESULFHIDRIN1). Ministerio de Ciencia e Innovación. (2021-2023)
- PID2021-126031OB-C21. Parametrización y modelado de la calidad y longevidad de los vinos españoles como herramientas clave para la excelencia y resiliencia en la industria enológica (LongLivingWine). Agencia Estatal de Investigación/ Unión Europea (2022-2025).
- Gestión forestal de los alcornoques y su influencia en la mejora de las propiedades del corcho, en su procesado, calidad e interacción con el vino. (Cork2wine) en el marco del Programa Estratégico de Consorcios de Investigación Empresarial Nacional (CIEN). CDTI. (2020-2023)
- Actividades de análisis de perfiles aromáticos de vinos con crianza en Bodega Subterránea, en el marco del Grupo de Colaboración "WINE OF HILL: Innovación social para la producción de vinos Energía 0". Unión Europea. (2022-2025)
- Transformación innovadora del camino del vino hacia un sector más digitalizado y sostenible (GRAPERTE) en el marco del Programa "PERTE del Sector Agroalimentario" del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo. (2023-2025)

MIEMBROS

Vicente Ferreira González (vferre@unizar.es)

Ana María Escudero Carra (escudero@unizar.es)

Juan Francisco Cacho Palomar
Ricardo Javier López Gómez
Chelo Ferreira González (I3A)*
Mónica Bueno Fernández
Diego Sánchez Gimeno
Elayma Sánchez Acevedo
Ángel Manuel Aragón Capone

Arancha de la Fuente Blanco
Ignacio Ontañón Alonso
Cristina Peña del Olmo
María Pilar Sáenz Navajas
Jorge Cebollada Eserverri
Susana Aínsa Zazurca

* No perteneciente al IA2

<https://laae.unizar.es/>

<https://ia2.unizar.es/>

