Una variedad de uva onubense encuentra aplicaciones en farmacia y cosmética

28-08-2012
Noticias
Se ha conseguido aprovechar los residuos de la producción del vino de uva blanca para crear nuevos productos útiles en farmaindustria, cosmética o agroindustria.

Un estudio realizado por tres cooperativas vitivinícolas de la comarca del Condado de Huelva ha conseguido encontrar aplicaciones en farmacia o cosmética para una variedad de uva llamada "Zalema", que de esta forma tendrá una utilidad por encima de ser la base para la fabricación de vino.

El proyecto lo encabezó la Cooperativa Vinícola del Condado, ubicada en Bollullos Par del Condado, con el trabajo, además de las cooperativas Nuestra Señora del Socorro de Rociana del Condado y Virgen del Rocío de Almonte.

Según informaron el sábado fuentes del proyecto, se ha conseguido aprovechar los residuos de la producción del vino de uva blanca para crear nuevos productos útiles en farmaindustria, cosmética o agroindustria.

Una idea en la que ha colaborado la Fundación Caja Rural del Sur, que ha conseguido encontrar alternativas a los residuos de la vinificación (orujos y lías) y estudiar nuevas vías de negocio para diversificar la actividad de las cooperativas.

Finalmente, ha logrado, también, reducir los efectos sobre el medio ambiente que suponen la generación de estos residuos tras el proceso de producción de vinificación y destilación.

Actualmente, de cada 100 kilos de uva se obtienen 20-25 kilos de orujo, y la eliminación de los residuos consiguientes supone un problema debido, sobre todo, a su difícil eliminación por su alto contenido en materia orgánica, de forma que los investigadores han identificado y cuantificado los compuestos biofuncionales de esta variedad, desconocida hasta ahora a nivel químico y biológico, y de los subproductos que se generan durante la producción del vino.

La idea es recuperarlos y determinar las condiciones más óptimas para extraerlos, de modo que se ha conseguido demostrar que los subproductos generados tras la vinificación de la uva Zalema presentan una gran actividad antioxidante, y tienen utilidad para usos diversos.

Actualmente, la uva, después de la naranja, es la fruta con mayor producción mundial, y el 71 % se utiliza para la producción de vino, el 27 % para el consumo fresco y el 2 % como frutos secos, mientras que la variedad de uva Zalema, autóctona y exclusiva del Condado de Huelva, representa el 86 % del cultivo vitivinícola de la zona.

Redacción