**Caracterización fisicoquímica y sensorial de bebidas Fermentadas a base de miel elaboradas en Argentina**

Marini GV (1), Peinado Manzur HH (2), Chimeno SV (3), Mercado L (3), Massera A (3)

(1) INTA EEA La Consulta, San Carlos, Mendoza, Argentina.

(2) Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, San Carlos, Mendoza, Argentina.

(3) INTA EEA Mendoza, Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina.

Dirección de e-mail: marini.gina@inta.gob.ar

RESUMEN

Argentina es el quinto productor y el segundo exportador mundial de miel a granel, mercado donde comercializa el 90-95% de la miel que cosecha. La elaboración de bebidas fermentadas a base de miel, cómo lo es la hidromiel o aguamiel, es una alternativa para el agregado de valor a la miel. En los últimos años se han desarrollado emprendimientos mayoritariamente de pequeña y mediana escala a lo largo del país para producir bebidas fermentadas a base de miel aprovechando insumos locales y buscando una identidad que les permita instalarse en el mercado y proyectarse a nivel nacional. El objetivo del presente trabajo fue caracterizar fisicoquímica y sensorialmente bebidas fermentadas a base de miel de Argentina. En el marco de un encuentro con elaboradores de todo el país, estos presentaron 24 productos que fueron caracterizados según su proceso de elaboración y las características fisicoquímicas finales del producto. Además se establecieron cuatro descriptores de las bebidas en base a los cuales un panel de 34 consumidores las evaluó sensorialmente y las calificó con un puntaje del 1 al 6. Los datos obtenidos se analizaron estadísticamente. Si bien se producen diferentes tipos de bebidas fermentadas a ase de miel en el país, la mayoría de los elaboradores producen hidromieles clásicas secas. Además, la mayoría de las bebidas tienen valores de etanol menores a 10% v/v. Teniendo en cuenta el análisis sensorial de las hidromieles, los descriptores olfato, gusto equilibrio global permitieron a los degustadores las bebidas fermentadas a base de miel. Las bebidas mejor evaluadas fueron la número 22 (una cerveza de miel negra), seguida por la número 20 (cerveza de miel dorada), siendo distinguidas por el gusto. Además, las hidromieles clásicas 6 (dulce) y 11 (seca) fueron asociadas a los descriptores olfato y equilibrio global. Existe una gran variedad de estilos de bebidas fermentadas a base de miel que se comercializan en el país. Esto permite agregar valor a la miel en las diferentes regiones le da a los elaboradores alternativas para diferenciarse dentro del mercado.

Palabras Clave: hidromiel, análisis sensorial, bebidas fermentadas, miel.