**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 bebidas que fueron agrupadas de acuerdo al proceso de elaboración declarado por el fabricante (hidromieles clásicas, especiadas, frutadas, lupuladas y cervezas con miel). A cada grupo de bebidas se le realizaron análisis para establecer las características fisicoquímicas finales de cada producto y así poder clasificarlas según indica el Código Alimentario Argentino. Al momento de analizar sensorialmente las bebidas se establecieron cuatro descriptores (vista, gusto, olfato, equilibrio global), en base a los cuales un panel de 34 consumidores evaluó cada bebida y la clasificó con un puntaje del 1 al 6 para cada uno de los descriptores propuestos. Los datos obtenidos se analizaron estadísticamente. Si bien se elaboran diferentes tipos de bebidas fermentadas a base de miel en el país, la mitad de los productos presentados por los elaboradores fueron hidromieles clásicas. La mayoría de las hidromieles clásicas se clasificaron como secas dado que su concentración de azúcares fue ≤10 g/L. Todas las hidromieles analizadas (clásicas, frutadas, especiadas y lupuladas) tienen una concentración de alcohol de entre 4 y 14% v/v. La mayoría de las bebidas tienen valores de etanol menores a 10% v/v. Teniendo en cuenta el análisis sensorial de las bebidas fermentadas a base de miel, los descriptores utilizados permitieron diferenciar los diferentes productos. Las bebidas mejor evaluadas fueron la número 22 (una cerveza de miel negra), seguida por la número 20 (cerveza de miel dorada), siendo más valoradas 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 y les proporciona a los elaboradores alternativas para diferenciarse dentro del mercado.

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