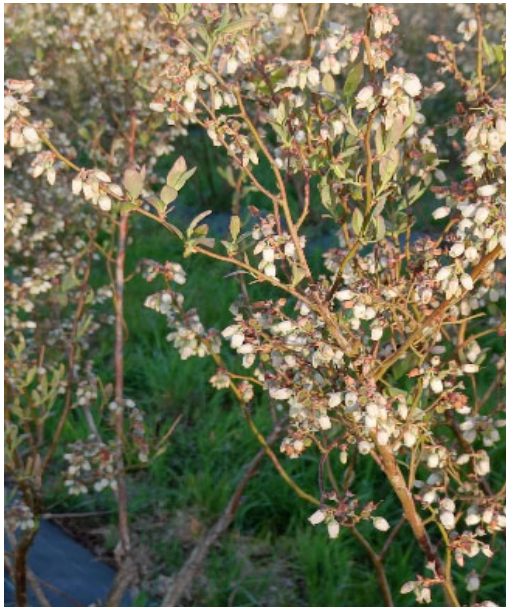


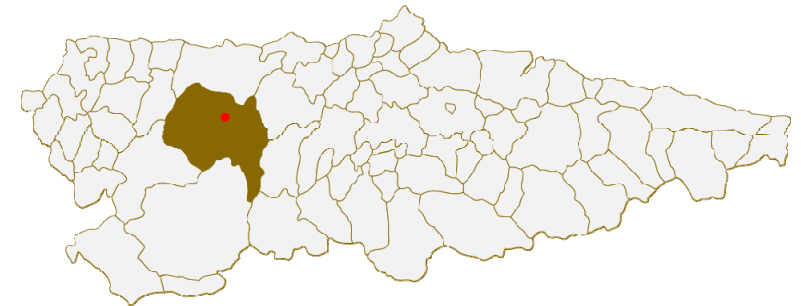
# Presencia de metanol y alcoholes superiores en una bebida destilada de arándanos

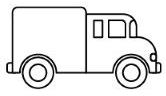




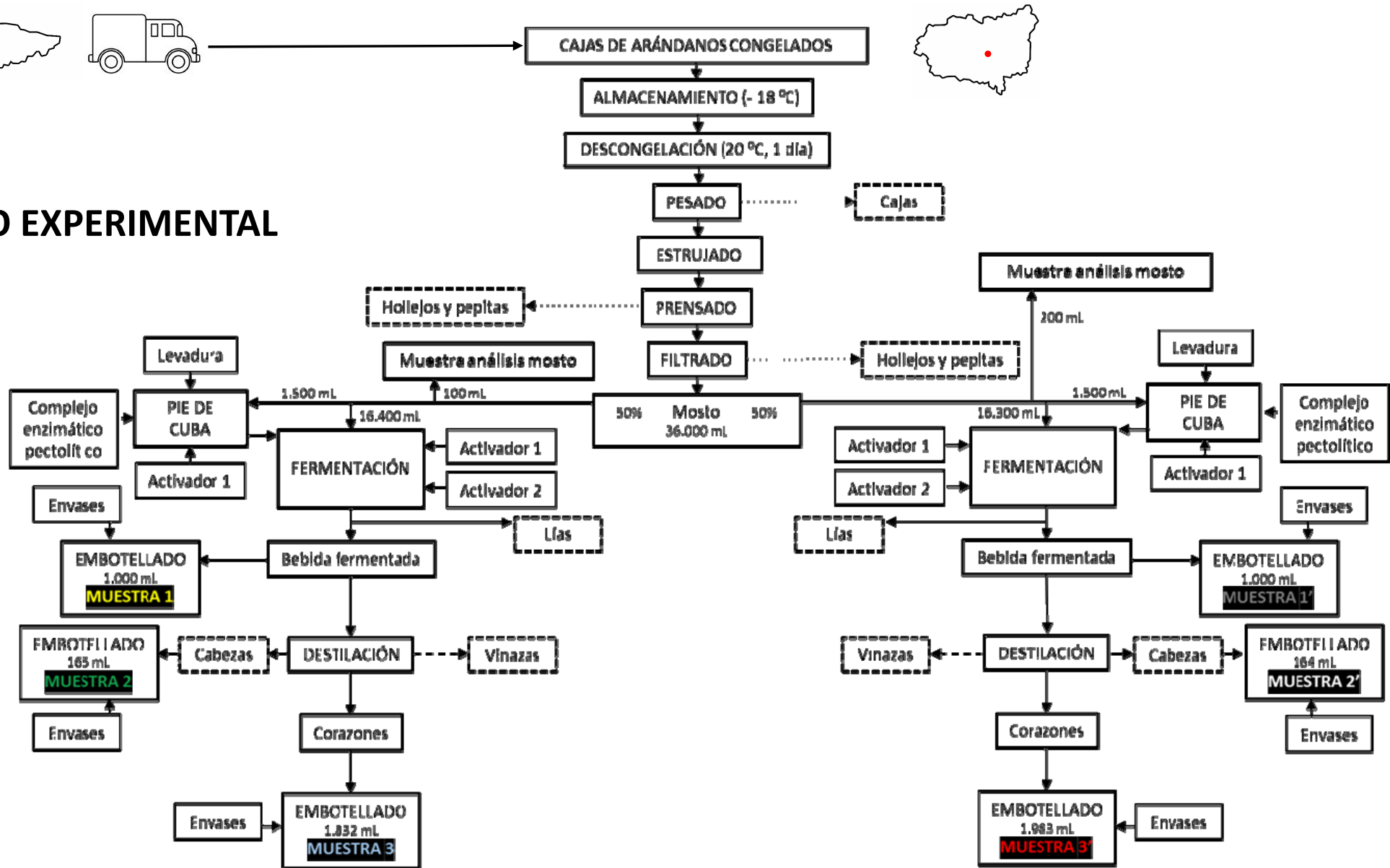
**Arándano "Highbush" variedad "Liberty"**  
*Vaccinium corymbosum*

*Plantación de arándanos en Riviella\* (Tineo, Asturias) en diferentes estados fenológicos (Fuente: Alejandro Francos)*





# DISEÑO EXPERIMENTAL



## ELABORACIÓN DE LA BEBIDA FERMENTADA



*Descongelación*



*Estrujado*



*Prensado*



*Pies de cuba*



*Fermentación*

*(Fuente: Ander Bayona)*

## AUXILIARES PARA LA FERMENTACIÓN



*Complejo enzimático  
pectolítico*



*Activadores de la  
fermentación*



*Levadura*

*Fuente: Agrovin, Alcázar de San Juan, España*

## ELABORACIÓN DE LA BEBIDA DESTILADA



*Alquitara en funcionamiento  
(Fuente: Ander Bayona)*



*Obtención del destilado*



*Grado alcohólico fracción corazones*

# PRODUCTOS

**Lote 1**

*Fracción corazones*

*Bebida fermentada*

*Fracción cabezas*



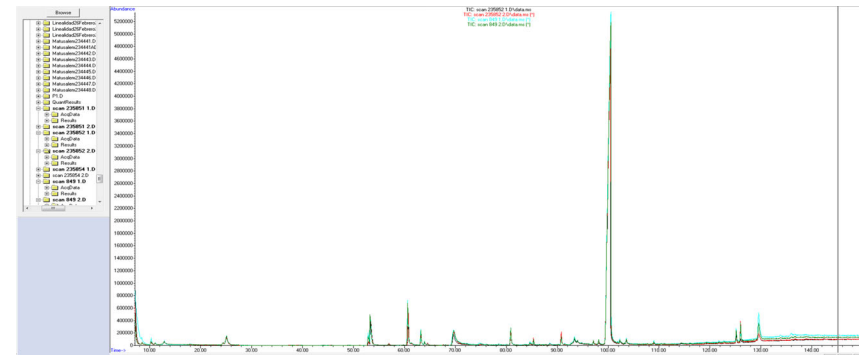
**Lote 2**

*Fracción corazones*

*Bebida fermentada*

*Fracción cabezas*

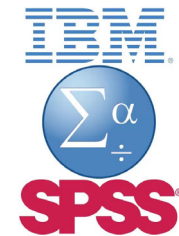
# MÉTODOS



- *Cromatografía de gases con detector de llama PERKIN ELMER, modelo CLARUS 690 (PERKIN ELMER, Canton, MA, EE.UU.)*
- *Columna capilar de sílice: 50m\*0'25mm\*0'2μm CP-WAX 57 CB Basic (AGILENT TECHNOLOGIES, Santa Clara, CA, EE.UU.)*



*Alcohómetro Gay-Lussac 0-100° (Nahita, Beriain, España)*



- Normalidad: test de Shapiro-Wilk
- Homocedasticidad: test de Levene
- Comparación de lotes: “t de Student”

# AGRADECIMIENTOS



Andrés



Alejandro



Alejandro



Eduardo



Boni

