

Estudio sobre la determinación de los volátiles presentes en diferentes muestras de destilados de cocuy (Agave cocuy Trealase) del Municipio Urdaneta, Edo. Lara

Autor: Luis Sánchez Font. Universidad Nacional Experimental del Yaracuy (UNEY), San Felipe, Venezuela.

Email: lufersanfont@hotmail.com

Palabras Claves: Volátiles, Destilados, Agave

Introducción: El cocuy es una bebida obtenida de la fermentación y destilación partiendo del jugo azucarado del tallo de la planta que lleva el mismo nombre^(2,3). Se caracteriza por poseer un alto grado alcohólico, olor característico y sabor agradable⁽¹⁾.

El objeto del presente trabajo es la aplicación de la cromatografía de gases en el análisis de los componentes volátiles del destilado de cocuy (Agave cocuy) igualmente determinar las cantidades relativas de determinados compuestos en muestras de destilado y caracterizar los principales en los destilados ensayados.

Metodología: Muestras de cocuy de penca fueron obtenidas en la zona del Estado Lara. Las diferentes etapas para la obtención de un mosto fermentado fueron realizadas en forma artesanal según los procesos artesanales. Se obtuvieron nueve (9) muestras de destilados mediante la tecnología tradicional y posteriormente ensayadas por: Cromatografía en fase gaseosa (GPC). Se empleó un Cromatógrafo HP 5790 con detector ionización de llama. Fase Carbopack B/ 6,6 % Carbowax 20M 80 – 120 mesh. Temp. Inicial : 70°C Temp. Final : 165 °C Flujo gas portador (Nitrógeno) : 30 ml/min. Volumen de inyección: 1 microlitro.

Resultados y Discusión: Para la cuantificación de los alcoholes se usó Patrones de 11 alcoholes (50 a 500 ppm) Acetaldehído, Acetal, Isobutanol. Metanol, Alcohol Isoamílico, Acetona, Acetato isoamílico, Isopropanol, Acetato de etilo y Propanol. Las figs. 1, 2 y 3 muestran los resultados obtenidos de 3 muestras analizadas.

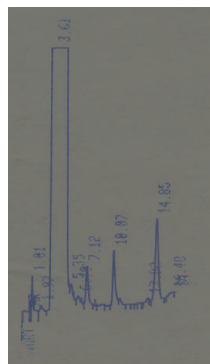


Fig. 1

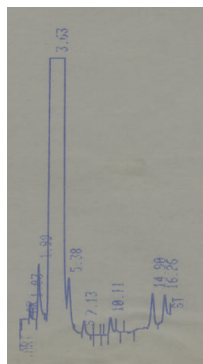


Fig. 2

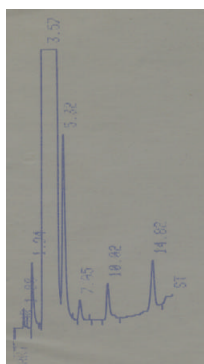


Fig. 3

Conclusiones: Presencia de etanol en todas las muestras analizadas. Además se observa presencia de: Acetaldehído, metanol, propanol, Isobutanol, Acetal, Acetato isoamílico. Los cromatogramas obtenidos indican potencialidad del método, para identificación de los alcoholes. Igualmente se observa una Clara discrepancia en los contenidos de metanol en las muestras analizadas.

Agradecimiento: El presente trabajo fue realizado dentro del proyecto Bases Tecnológicas para el desarrollo y fortalecimiento de las agroindustrias rurales de la zona semiárida de Venezuela y financiado por Fundacite Centro Occidente y Prodar Andino en las instalaciones de la Fundación CIEPE.

Bibliografía:

1. Gutcho, M. H. (1976) En: *Alcoholic Beverage Processes*. Park Ridge, New Jersey pp. 304
2. Frazier, W. C. (1976) En: *Microbiología de los Alimentos*. Editorial Acribia. pp. 389
3. Brandt, M.; Rodríguez Y. (1987) *Estudio de la factibilidad de la obtención de pulpa a partir del cocuy*. Bqto. C.U. Fermín Toro