

Contenidos en color, aroma y sabor del Azafrán de La Mancha. Resultados de la cosecha 2014



Pedro M. Pérez Juan. DOP Azafrán de La Mancha

III Foro Técnico del Azafrán de La Mancha. Burjassot 4 Oct 2017

Contenidos en color, aroma y sabor del Azafrán de La Mancha. Resultados de la cosecha 2014

La DOP Azafrán de La Mancha. Características físico - químicas

Características	Parámetro	Especificación
Físicas	Restos florales (% p)	≤ 0,5
	Materia extraña (% p)	≤ 0,1
	Longitud del estigma (mm)	≥ 22
	Razón longitud estigma/estilo	≥ 1
Químicas	Humedad y materias volátiles (%)	< 11
	Cenizas totales (%)	< 8
	Cenizas insolubles en ácido (%)	< 1
	Extracto etéreo (% m/m)	3,5 - 14,5
	Extracto soluble en agua fría (% m/m)	< 65
	Poder colorante (UA)	> 200
	Poder aromático (UA)	> 20
	Poder amargo (Picrocrocina) (UA)	> 70
Safranal (% del total de componentes volátiles)	> 65	

Contenidos en color, aroma y sabor del Azafrán de La Mancha. Resultados de la cosecha 2014

Procedimiento

Cosecha de 2014

Muestras de 25 g en bolsas aptas para el contacto de alimentos, identificadas con precintos.

Producciones superiores a 600 g. Se alcanzó representación del 91,25%

Pertenecientes a municipios de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo

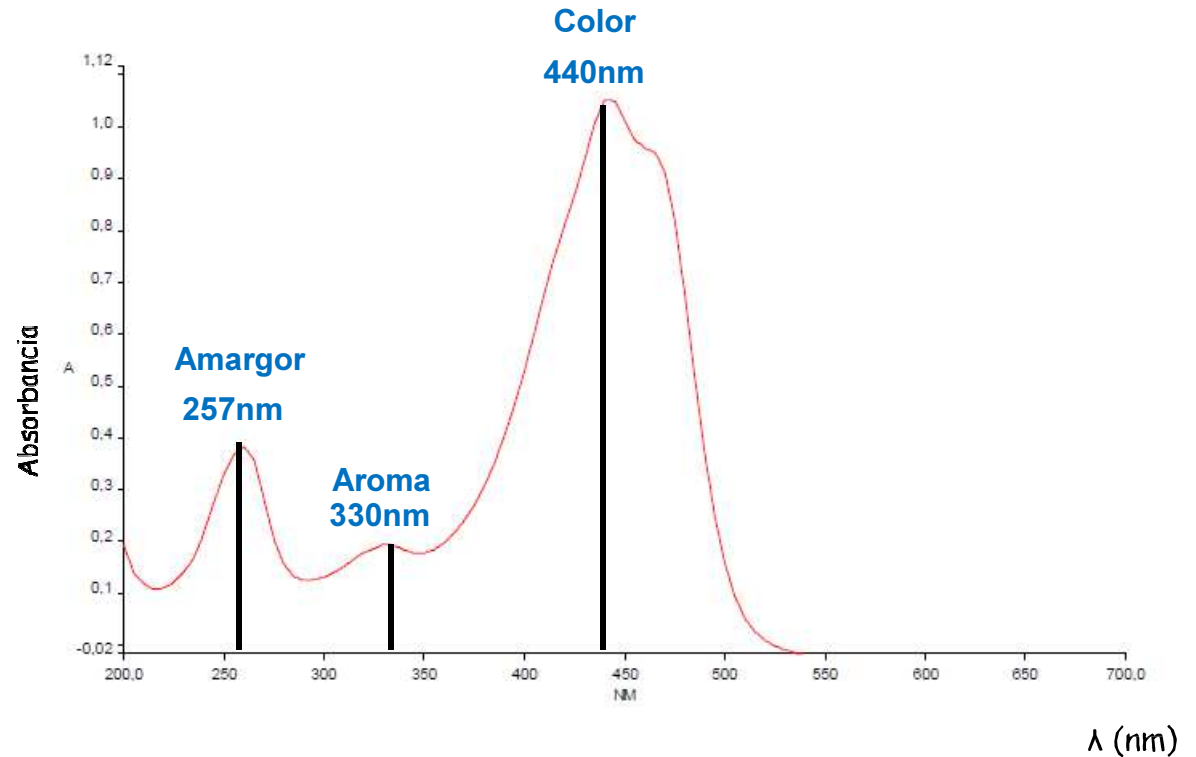
Analizadas en el laboratorio del SOIVRE (Servicio Oficial de Inspección, Vigilancia y Regulación de las Exportaciones). Laboratorio acreditado por ENAC.

Análisis de picrocrocina, crocina y safranal por espectrofotometría UV-VIS. UNE-ISO 3632-2:2011 Apartado 14



Contenidos en color, aroma y sabor del Azafrán de La Mancha. Resultados de la cosecha 2014

Esquema del método de análisis



LECTURA ESPECTROFOTÓMETRO ($A_{1\text{ cm}}^{1\%}$ Absorbancia de una disolución 1g/100 ml de muestra utilizando celda de cuarzo de 1 cm)

Contenidos en color, aroma y sabor del Azafrán de La Mancha. Resultados de la cosecha 2014

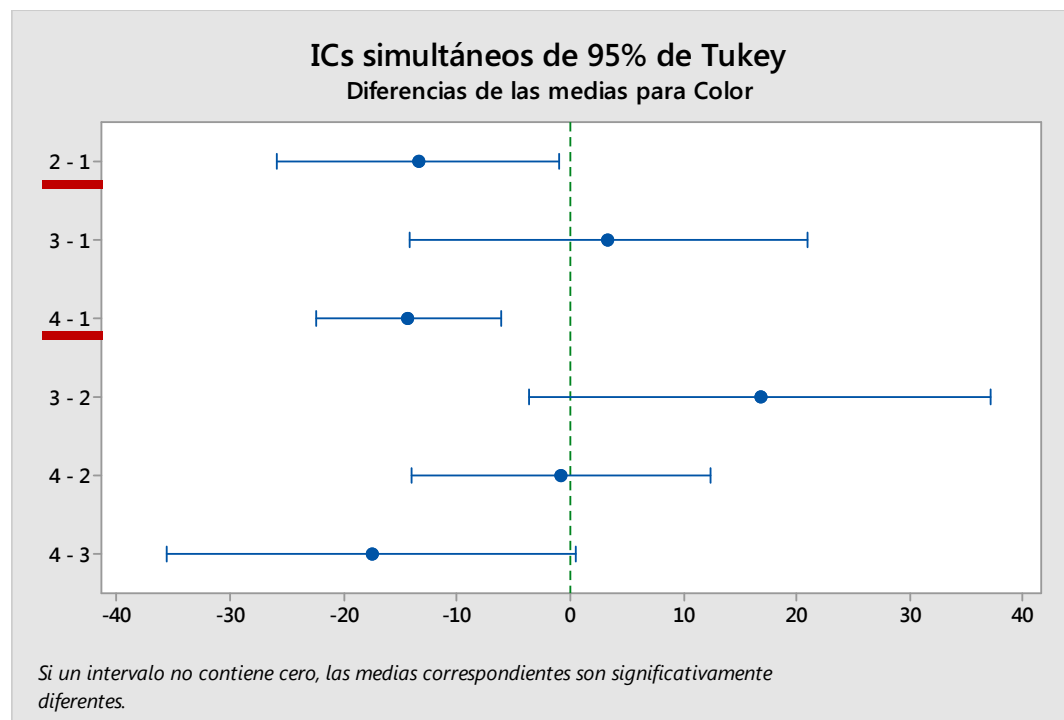
Resultados. Análisis descriptivo

Parámetro	Umbral	Media	Error Estándar	Desviación estándar	Mín.	Máx.
Poder colorante	> 200	270.31	1.50	17.27	214.23	307.00
Poder amargo (picrocrocina)	> 70	99.94	0.63	7.23	77.47	114.03
Poder aromático	> 20	32.16	0.41	4.75	23.17	43.25
Número de muestras: 133 (75 Albacete; 13 Ciudad Real; 6 Cuenca; 39 Toledo)						

Contenidos en color, aroma y sabor del Azafrán de La Mancha. Resultados de la cosecha 2014

Resultados. Poder colorante. ANOVA

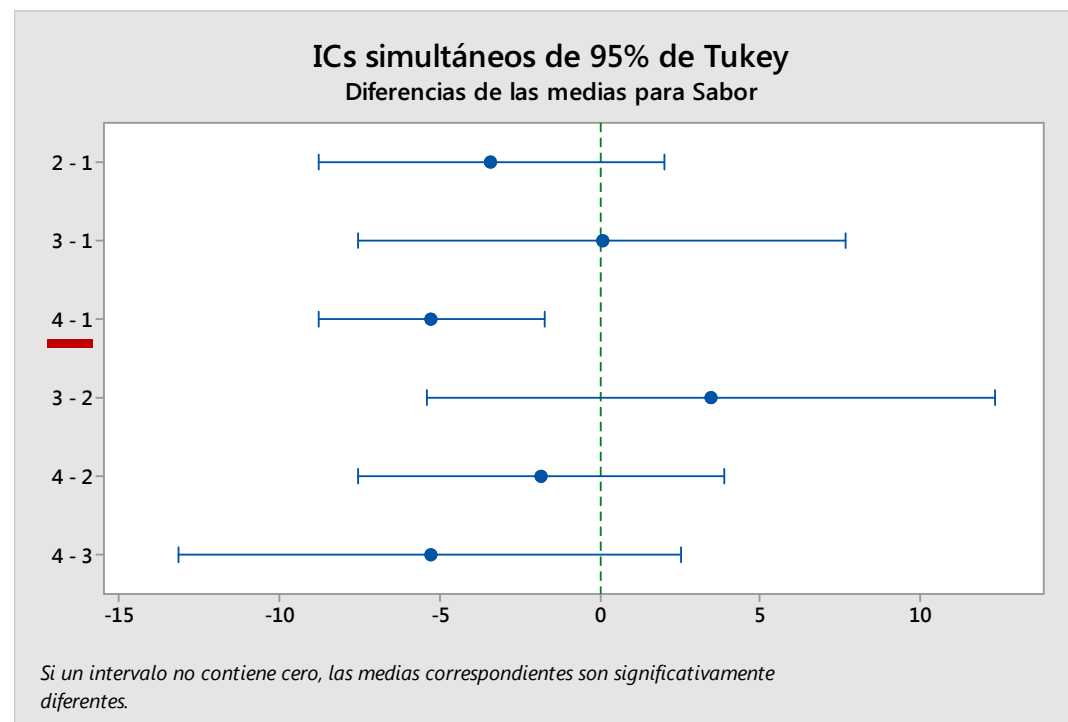
Provincia	Nº	Resultados
Albacete	1	275.78 ^A
Ciudad Real	2	262.37 ^C
Cuenca	3	279.08 ^{ABC}
Toledo	4	261.47 ^{BC}



Contenidos en color, aroma y sabor del Azafrán de La Mancha. Resultados de la cosecha 2014

Resultados. Poder amargo (picrocrocina). ANOVA

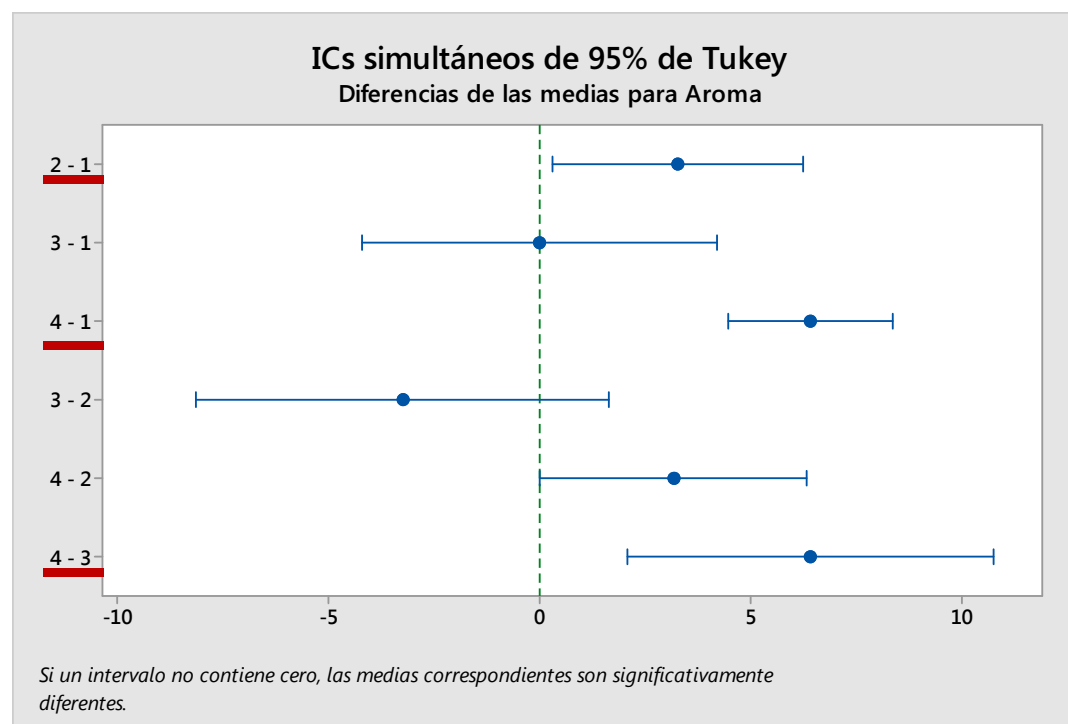
Provincia	Nº	Resultados
Albacete	1	101.87 ^A
Ciudad Real	2	98.45 ^{A AB}
Cuenca	3	101.91 ^{AB}
Toledo	4	96.58 ^B



Contenidos en color, aroma y sabor del Azafrán de La Mancha. Resultados de la cosecha 2014

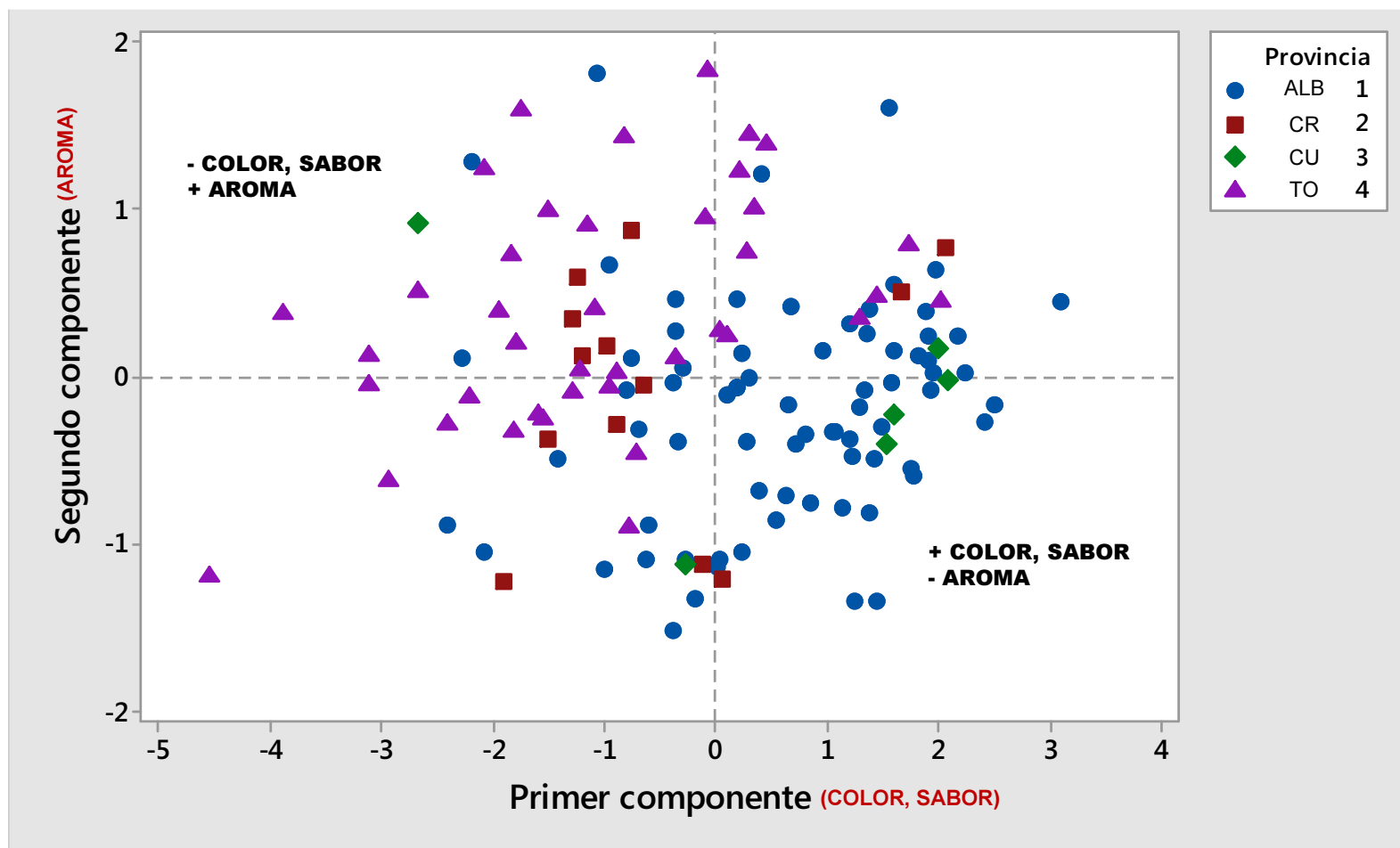
Resultados. Poder aromático. ANOVA

Provincia	Nº	Resultados
Albacete	1	29.91 ^C
Ciudad Real	2	33.17 ^{AB}
Cuenca	3	29.90 ^{BC}
Toledo	4	36.31 ^A



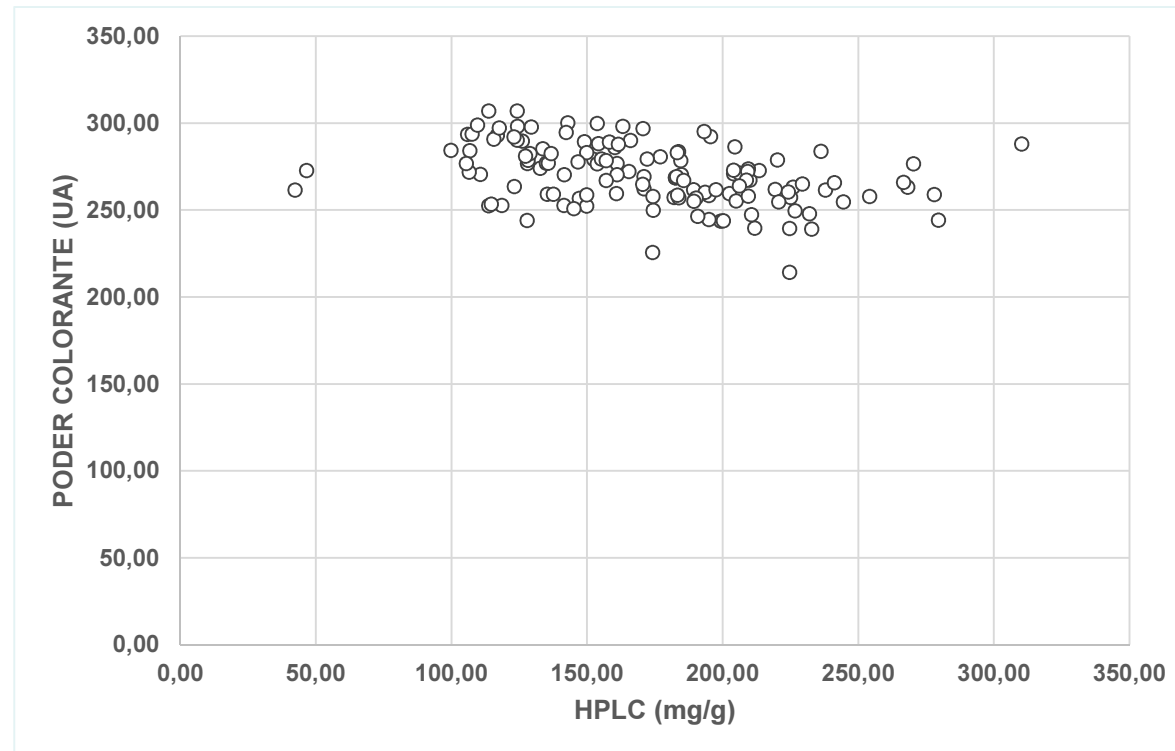
Contenidos en color, aroma y sabor del Azafrán de La Mancha. Resultados de la cosecha 2014

Resultados. Distribución provincial



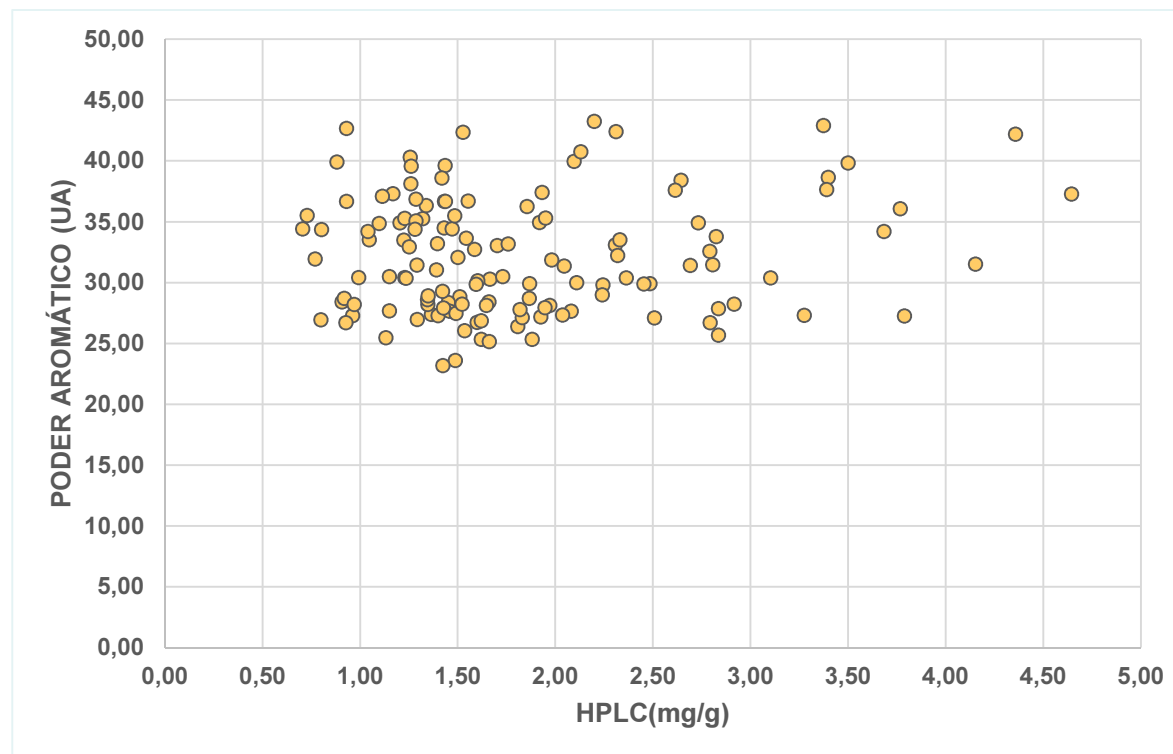
Contenidos en color, aroma y sabor del Azafrán de La Mancha. Resultados de la cosecha 2014

Resultados. Poder colorante vs Σ crocinas



Contenidos en color, aroma y sabor del Azafrán de La Mancha. Resultados de la cosecha 2014

Resultados. Poder aromático vs Σ safranal



Contenidos en color, aroma y sabor del Azafrán de La Mancha. Resultados de la cosecha 2014

CONCLUSIONES

- 1.- Las muestras analizadas superan ampliamente los umbrales del actual pliego de condiciones.
- 2.- Existe una influencia significativa del factor provincia.
- 3.- Ausencia de correlación entre los datos del método ISO frente al de HPLC.

Contenidos en color, aroma y sabor del Azafrán de La Mancha. Resultados de la cosecha 2014

¡SÍGUENOS EN LAS REDES!

MUCHAS GRACIAS