



Ciudad de México, a 10 de mayo de 2017

COMUNICADO DE PRENSA

CICATA Querétaro estudia compuestos de tequila extra añejo

- **Estudiante del Centro de Investigación en Ciencia Aplicada y Tecnología Avanzada (CICATA), Unidad Querétaro, pretende conservar la calidad del tequila, su denominación de origen y evitar la piratería**

C-366

Con el propósito de conservar la calidad en el tequila extra añejo, proteger su denominación de origen y evitar que se elaboren productos piratas o apócrifos, la alumna del Instituto Politécnico Nacional (IPN), Andrea Aguirre Flores, realizó el *Estudio de los compuestos clave de sabor en tequila extra añejo*.

Este trabajo, efectuado en el Centro de Investigación en Ciencia Aplicada y Tecnología Avanzada (CICATA), Unidad Querétaro, busca los compuestos claves del aroma del tequila extra añejo y para ello utilizó cinco muestras de marcas distintas que son las más vendidas y poseen diferentes tiempos de añejamiento.

Aguirre Flores destacó que su trabajo pretende encontrar las notas de sabor que provienen del proceso de maduración en barrica y aquellas de la destilación del tequila, el cual se produce desde hace cinco siglos en nuestro país.

Para obtener los compuestos clave, la investigadora usó técnicas olfatométricas en combinación con un cromatógrafo de gases acoplado a un detector de masas para determinar las notas aromáticas conforme los compuestos se eluyen (filtran).



Estos métodos son clasificados en diversas categorías: dilución, tiempo-intensidad, frecuencia de detección y método de intensidad posterior.

Los métodos más usados son de dilución y hay dos tipos: *Combined Hedonic Aroma Response Method* y *Aroma Extraction Dilution Analysis* (CHARM y AEDA por sus siglas en inglés, respectivamente), este último fue el que Aguirre Flores empleó para analizar cada uno de los concentrados de tequila extra añejo, ya que el objetivo de esta técnica es diluir el extracto hasta el punto en que ningún aroma sea percibido.

Además la investigadora necesitó de un panelista, quien es una persona capacitada para distinguir de manera rápida y efectiva entre los diferentes aromas.

Para el desarrollo de su tesis, Aguirre Flores contó con el apoyo de los científicos Pedro Alberto Vázquez Landaverde, del CICATA Querétaro y Michael C. Qian, de la Universidad Estatal de Oregón (OSU).

La estudiante de maestría en Tecnología Avanzada recordó que para llamarse tequila, la bebida debe ser elaborada en México y contener al menos 51 por ciento de azúcares provenientes del agave tequilana Webwer variedad azul, aunque los tequilas más puros contienen 100 por ciento.

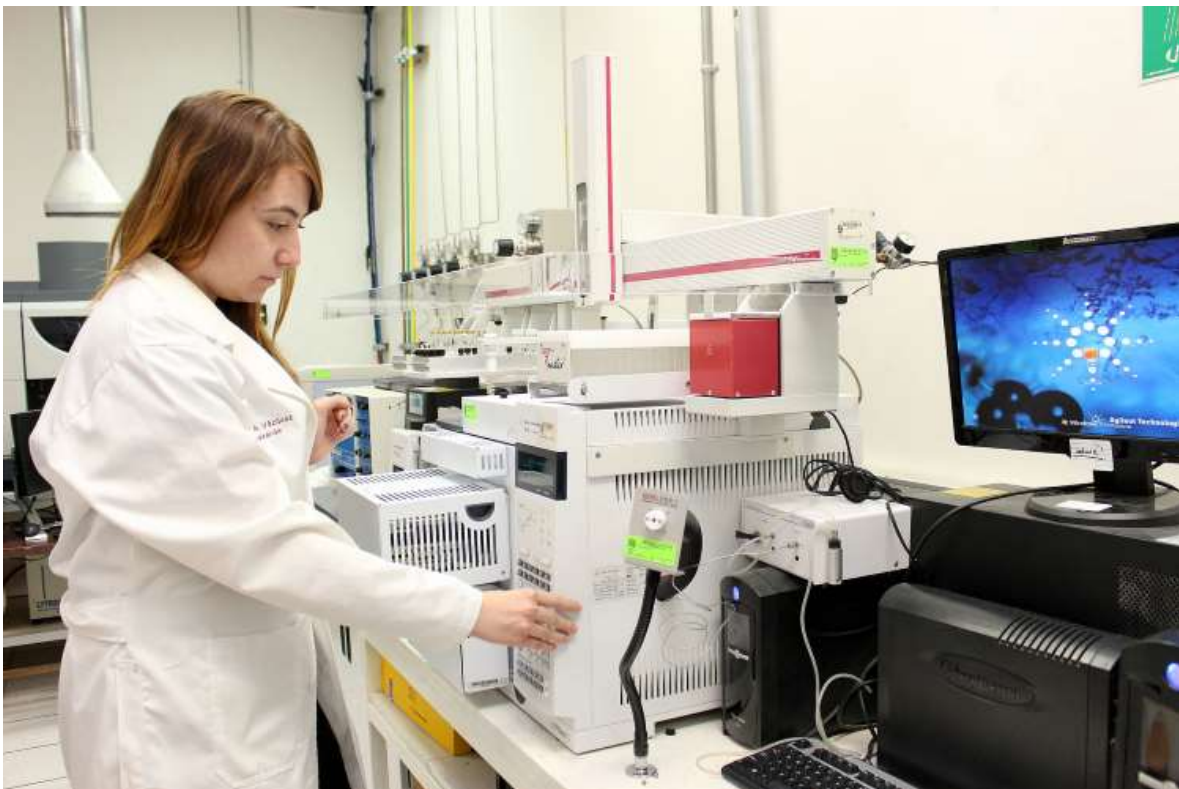
La clasificación del tequila es: blanco o plata; joven u oro; reposado o añejo, y a partir de 2006 se añadió a esta lista el extra añejo, que tiene que pasar por un proceso de maduración de por lo menos tres años en barricas de roble o encino.

Entre las características del tequila extra añejo destacan sus notas aromáticas a miel, canela, café y almendras, entre otras, además



cuenta con la Norma Oficial Mexicana (NOM.006-SCFI-2012, bebidas alcohólicas) Tequila-Especificaciones 2012.

Actualmente en nuestro país se tienen dos productos estrellas en la exportación que son la cerveza y el tequila, en este último se estipula la denominación de origen la cual denota que sólo en estados como Jalisco, Michoacán, Nayarit, Tamaulipas y Guanajuato se puede fabricar; con ello se pretende preservar y evitar la piratería de este producto.



===000===