



Jornada Técnica: Elaboración de Sidra de Hielo

ROSA PANDO BEDRIÑANA. Área de Tecnología de los Alimentos, rpando@serida.org
ANNA PICINELLI LOBO. Área de Tecnología de los Alimentos, apicinelli@serida.org

En el marco de las actividades de AGROPEC el SERIDA organizó, el sábado 30 de septiembre, una jornada divulgativa dedicada a la Sidra de Hielo. En esta jornada, la investigadora Rosa Pando Bedriñana impartió una charla sobre este tipo de sidras en la que se resumían los resultados obtenidos en el Proyecto de Investigación realizado en colaboración con el grupo empresarial El Gaitero (RTA 2012-00075).

Seguidamente, los asistentes tuvieron la oportunidad de probar dos sidras elaboradas en el marco del Proyecto opinando sobre éstas en una encuesta. Esta encuesta se conoce por sus siglas en inglés como CATA "Marque Todo Aquello que Convenga" y está ideada para conocer los atributos que según los consumidores definen a los productos presentados.

En la Figura adjunta se muestra un resumen de los resultados obtenidos. La calidad de ambas sidras fue valorada con una calificación de notable. Destacó, por muy poca diferencia, la sidra de hielo probada en segundo lugar, elaborada mediante prensado

de manzanas congeladas (Crioextracción), que fue descrita como suave en boca, muy dulce y manzana madura. Por su parte, la obtenida por congelación del mosto residual del sistema de Crioextracción (Agotamiento) fue definida como más secante, ácida, amarga y frutal. ■



Asistentes a la Jornada.

