



Red de investigación
en vinagres

II Jornadas de I+D+I en la Elaboración de Vinagres



PROGRAMA

26, 27 y 28 de Abril de 2006
Córdoba - España

Patrocinan:



Heinrich Frings - Bonn



Diputación de Córdoba
Delegación de Desarrollo
Económico y Turismo



Excmo.
Cabildo Catedral
de Córdoba



Vinagerías del Penedés, S.A.



La Corte Padana S.L.





Red de investigación
en vinagres



PROGRAMA DE LAS JORNADAS

Miércoles, 26/04/2006

Hora

- 11:00 **Acreditación y entrega de documentación**
- 18:00 **Visita: Mezquita-Catedral**
- 20:30 **Recepción de bienvenida del Excmo. Ayuntamiento de Córdoba en el Alcázar de los Reyes Cristianos**



Jueves, 27/04/2006

Hora

- 9:00 **Sesión de Apertura**
Eugenio Domínguez Vilches
Excmo. Sr. Rector Magfco. de la Universidad de Córdoba
Isaías Pérez Saldaña
Excmo. Sr. Consejero de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía
Francisco Pulido Muñoz
Ilmo. Sr. Presidente de la Diputación de Córdoba
Isidoro García García
Presidente del Comité Organizador de las Jornadas y Coordinador de la Red de Investigación en Vinagres
- 10:00 **Sesión 1 – Materia Prima**
Moderador: Paolo Giudici
Conferencia Inicial
El vino, materia prima para vinagre
Bernardo Lucena Velasco
- 10:20 La comercialización de los vinagres españoles: versatilidad y posibilidades del gremio del millón de hectólitros
Rafael Puyó
- 11:00 Descanso - Café
- 11:30 **Sesión 2 – Bioquímica y Microbiología**
Moderador: Albert Mas
Conferencia Inicial
Contaminación biológica en vinagres
François Barja
- 12:00 Selecting yeast functional starter culture for Traditional Balsamic Vinegar
Paolo Giudici*, Lisa Solieri
- 12:15 Development of a high throughput (GTC)₅-PCR fingerprint method for the identification of acetic acid bacteria
Luc de Vuyst*, Nicholas Camu, Tom De Vinter, Vincent Van De Perre, Jean Swings, Ilse Cleenwerck, Mare Vancanneyt
- 12:30 Estudio de la dinámica poblacional de las bacterias acéticas en la producción de vinagres según el método tradicional
Carlos Vegas*, Carla Jara, Ángel González, Cristina Reguant, José Manuel Guillamón, Montse Poblet, Albert Mas, M^a Jesús Torija

Hora

- 12:45 Aplicación de la PCR cuantitativa para cuantificar la expresión de la Alcohol Deshidrogenasa en bacterias acéticas
Yunuen Quintero*, **Montserrat Poblet**, **José Manuel Guillamón**, **Albert Mas**
- 13:30 Almuerzo – Hotel Hesperia
- 15:30 **Sesión 3 – Proceso**
Moderador: Francisco López Bonillo
Conferencia Inicial
Estado del arte en tecnologías de proceso para la producción de vinagres
Frank Emde
- 16:00 Soluciones a la excesiva duración de la producción tradicional de vinagres
Albert Mas
- 16:15 Seguimiento del proceso de acetificación de un vinagre de Jerez mediante SBSE-GC-MS e IR-medio
Enrique Durán, **Remedios Castro**, **Ramón Natera***, **Miguel Palma**, **Joaquín Gómez**, **Carmelo García**
- 16:30 New strategies in process control for the production of wine vinegar
Sylvia Sellmer-Wilsberg
- 16:45 Evolución de aminoácidos, urea y amonio durante la fermentación acética
Óscar Maestre, **Inés M^a Santos**, **Paolo Meneghini**, **Rafael Peinado**, **Carlos Jiménez**, **Isidoro García**, **Juan Carlos Mauricio***
- 17:30 Descanso - Café
- 18:00 **Sesión 4 – Evaluación de la Calidad**
Moderadora: M^a Carmen García Parrilla
Conferencia Inicial
Evaluación físico-química y sensorial de vinagres
Ana Troncoso
- 18:30 Estudio de la calidad de los vinagres de la provincia de Córdoba
Isabel López

- 18:45 Efecto de las condiciones de conservación sobre el perfil polifenólico de vinagre de vino y de manzana
J. Calviño, **I. Achaerandio**, **M. Labbé**, **L. García-Llobonadin**, **C. Güell**, **F. López***
- 19:00 Caracterización y clasificación de vinagres según materia prima y proceso de elaboración mediante espectroscopía de infrarrojo cercano (NIRS)
Consuelo Pizarro*, **Isabel Esteban**, **M^a José Sáiz**, **José M^a González**
- 19:15 Metanol, ácido fórmico y ácido acético: sus repercusiones en la autenticidad de los vinagres
Jacques Bourgeois*, **Ian McColl**, **François Barja**
- 21:30 **Cena de Gala**
Restaurante Bodegas Campos

Hora

9:00

Sesión 5 – Otros Aspectos

Mesa Redonda

Denominaciones de Origen

Moderadora: M^a del Mar Giménez Guerrero

Delegada en Córdoba de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía

Participantes:

Jesús Gómez Garrido

Goyval Vinagres S.L.

Manuel Pimentel Siles

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Montilla-Moriles

Félix Muñoz Fernández

Vinagreras Riojanas

César Saldaña Sanchez

Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Vinagre de Jerez"

Tomás de Soto Rioja

Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Condado de Huelva"

Leonardo Giacobazzi

Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P.

11:00

Descanso - Café

11:30

Sesión 6 – Mesa Redonda General

INVESTIGACIÓN: Conclusiones y Futuro

EMPRESAS Y MERCADO: Problemática,

Necesidades y Perspectivas

Moderador: Domingo Cantero Moreno

Universidad de Cádiz

Participantes:

Ana M^a Troncoso González

Universidad de Sevilla

José Manuel Guillamón Navarro

Universidad Rovira i Virgili

José M^a González Sáiz

Universidad de La Rioja

Alessandro Corradini

La Corte Padana S.L.

Rafael Puyó

Asociación Española del Vinagre

13:30

Sesión de Clausura

14:00

Almuerzo – Hotel Hesperia

VII

Glucose tolerance as distinctive traits of acetic acid bacteria

Maria Gullo*, Lisa Solieri, Paolo Giuduci

Detection of acetic acid bacteria in traditional balsamic vinegar by PCR-DGGE analysis

Luciana de Vero*, Maria Gullo, Sara Landi, Paolo Giudici

Identification of free-living nematodes from vinegar

Thomas G. Buchholz*, Michael Hoschitz, Maria Gullo

Evolución de los volátiles mayoritarios y polioles durante la fermentación acética

Rafael Peinado, Inés M^a Santos, Óscar Maestre, Paolo Meneghini, José Luis Bonilla, Carlos Jiménez, Juan Carlos Mauricio*, Isidoro García

Condiciones ideales para una oxidación acética rápida

Daniel Bey, M^a del Mar Mesa, Sibylle Schindhelm, Manuel Macías, Isidoro García, François Barja*

Aplicación de métodos de selección de variables a la optimización de la monitorización en línea de la fermentación acética

José M^a González*, Daniel Gómez, Isabel Esteban, Consuelo Pizarro

Optimización de la producción de vinagre de vino.

Influencia del volumen de descarga

Silvia Baena, Carlos Jiménez, Jorge Jiménez, Inés M^a Santos, José Luis Bonilla, Domingo Cantero, Isidoro García*

Estudio de la identificabilidad estructural de un modelo para el proceso de la fermentación acética

Jorge Jiménez*, Isidoro García

Determinación de aminoácidos en vinagres mediante CLAE empleando el reactivo 6-aminoquinolil-N-

hidroxisuccinimidil carbamato (AQC): puesta a punto y aplicación del método

Raquel M^a Callejón, M^a Lourdes Morales*, Ana M^a Troncoso

VIII

Capacidad antioxidante y antimicrobiana de vinagres comerciales

R. Carbó, M.P. Almajano, I. Achaerandio, F. López*

Evaluación de parámetros físico-químicos durante la acetificación de vino tinto

W. Tesfaye*, A.B. Cerezo, M^a Lourdes Morales, M^a Carmen García, Ana M^a Troncoso

Otros trabajos presentados

Vinagres andaluces con denominación de origen

Francisco J. Merino*, Rosa M^a Fernández

Comité Organizador

Responsable

Isidoro García García
Universidad de Córdoba

Secretaría

Isabel Arcos Gallardo
Universidad de Córdoba

Vocales

José L. Bonilla Venceslada
Universidad de Córdoba

Jorge E. Jiménez Hornero
Universidad de Córdoba

M^a Ángeles Martín Santos
Universidad de Córdoba

Inés M^a Santos Dueñas
Universidad de Córdoba

Comité Científico

François Barja
Universidad de Ginebra

José M^a González Sáiz
Universidad de La Rioja

Domingo Cantero Moreno
Universidad de Cádiz

Albert Mas Barón
Universidad Rovira i Virgili

Frank Emde
Heinrich Frings GmbH & Co. KG

Manuel Medina Carnicer
Universidad de Córdoba

Carmelo García Barroso
Universidad de Cádiz

M^a del Carmen Millán Pérez
Universidad de Córdoba

Isidoro García García
Universidad de Córdoba

Consuelo Pizarro Millán
Universidad de La Rioja

Juan Carlos García Mauricio
Universidad de Córdoba

Ana M^a Troncoso González
Universidad de Sevilla

Paolo Giudici
Universidad de Modena y Reggio
Emilia

Colaboran:



Sede del Comité Organizador

**Departamento de Química
Inorgánica e Ingeniería Química
ÁREA DE INGENIERÍA QUÍMICA
Universidad de Córdoba**
Campus Universitario de Rabanales. Edif.
Marie Curie
14071 – Córdoba (España)
Tlfno. y Fax: +34 957 218589
E-Mail: isidoro.garcia@uco.es
vinagres2006@uco.es
<http://www.uco.es/vinagres2006>

Lugar de Celebración

Hotel Hesperia Córdoba
Avda. Fray Albino, 1
14009 – Córdoba (España)