

## RESUMEN

Autor [Silva Cubillas, C.L.](#)  
Autor [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\).](#)  
corporativo [Facultad de Industrias Alimentarias](#)  
Título Estudio comparativo del perfil aromático de los piscos de las variedades Quebranta y Negra Criolla mediante análisis cromatográfico  
Impreso Lima : UNALM, 2017

Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	<a href="#">Q04. S54 - T</a>	EN PROCESO
Descripción	172 p. : 27 fig., 14 tablas, 68 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Tesis (Ing Ind Alimentarias)	
Bibliografía	Facultad : Industrias Alimentarias	
Sumario	Sumarios (En, Es)	
Materia	<a href="#">BEBIDAS ALCOHOLICAS</a> <a href="#">LICORES</a> <a href="#">COMPUESTOS AROMATICOS</a> <a href="#">COMPUESTO VOLATIL</a> <a href="#">DESTILACION</a> <a href="#">CROMATOGRAFIA GAS-LIQUIDO</a> <a href="#">PROPIEDADES FISICOQUIMICAS</a> <a href="#">CONTENIDO ALCOHOLICO</a> <a href="#">TECNICAS ANALITICAS</a> <a href="#">EVALUACION</a> <a href="#">PERU</a> <a href="#">PISCO (LICOR)</a> <a href="#">UVA QUEBRANTA</a> <a href="#">UVA NEGRA CRIOLLA</a> <a href="#">PERFIL AROMATICO</a>	
Nº estándar	PE2017000537 B / M EUVZ Q04	

El objetivo principal del presente trabajo fue determinar las diferencias entre los componentes volátiles de los piscos elaborados a partir de las uvas no aromáticas: Quebranta y Negra Criolla. Los resultados evidenciaron que ambos piscos muestran perfiles de compuestos volátiles similares y que los piscos

Quebranta (asociados al  $\alpha$ -terpinelol y linalol) y Negra Criolla (asociados al decanoato de etilo) se discriminan parcialmente en relación a sus compuestos volátiles. En los piscos, mediante inyección directa en un Cromatógrafo de gases (GC-FID), se determinaron compuestos mayoritariamente provenientes de la fermentación alcohólica como: 3-metil-1-butanol, isobutanol, 2-feniletanol, acetaldehído y acetato de etilo; además, mediante SPE-GC-MS se determinaron compuestos mayoritariamente de la familia terpénica y otros de importancia como el decanoato de etilo, octanoato de etilo y el acetato de 2-feniletilo. En los vinos base, mediante Microextracción en Fase Líquida seguida de Cromatografía de gases (GCFID), se determinaron compuestos provenientes mayoritariamente de la fermentación alcohólica como: 3-metil-1-butanol, isobutanol, acetato de etilo y lactato de etilo; además, mediante Extracción en Fase Sólida (SPE) seguida de Cromatografía de gases (GC-MS), se determinaron compuestos de la familia terpénica y otros como el decanoato de etilo, octanoato de etilo y acetato de  $\beta$ -feniletilo. En general, los compuestos volátiles se ven disminuidos en el paso de vino base a pisco, esto es debido a los cortes de cabeza que regulan su concentración en los destilados.

## **Abstract**

The main aim of this research was to determinate the differences between the volatile compounds of piscos made from the non-aromatic grapes: Quebranta and Negra Criolla. The results showed both piscos varieties display similar aromatic profiles, while Quebranta pisco (associated to  $\alpha$ -terpinelol and linalol) and Negra Criolla pisco (associated to ethyl decanoate) are partially discriminated related to its aromatic compounds. For piscos, direct injection into a gas chromatograph (GC-FID) was carried out, there were determined predominantly compounds derived from alcoholic fermentation such as: 3-methyl-1-butanol, isobutanol, 2-phenylethanol, acetaldehyde and ethyl acetate; furthermore, by SPE-GC-MS, there were determined terpene compounds and others of importance such as ethyl decanoate, ethyl octanoate, and  $\beta$ phenylethyl acetate. En los vinos base, mediante Microextracción en Fase Líquida seguida de Cromatografía de gases (GC-FID), se determinaron compuestos provenientes mayoritariamente de la fermentación alcohólica como: 3-metil-1-butanol, isobutanol, acetato de etilo y lactato de etilo; además, mediante Extracción en Fase Sólida (SPE) seguida de Cromatografía de gases (GC-MS), se determinaron compuestos de la familia terpénica y otros como el decanoato de etilo, octanoato de etilo y acetato de  $\beta$ -feniletilo. For base wines, Liquid Phase Microextraction followed by gas chromatography (GC-FID) was carried out, there were determined predominantly compounds derived from alcoholic fermentation such as: 3-methyl-1-butanol, isobutanol, ethyl acetate

and ethyl lactate; moreover, by Solid Phase Extraction (SPE) followed by gas chromatography (GC-MS), terpene compounds and others such as ethyl decanoate, ethyl octanoate and  $\beta$ -phenylethyl acetate were determined. Overall, the volatiles compounds were diminished in step of base wine to pisco, this is due to head cut that regulate its concentration in distillates.