Análisis de Composición Química del Vino de Banano*

Carlos Jerónimo, Robbyel Sánchez, Alexdith Ariza

Institución de los autores, dirección autor@correo.com

Recibido: fecha / Revisado: fecha / Publicado en línea: fecha

Abstract

Este documento presenta el análisis de la composición química del vino de banano desarrollado por la empresa Vinos Zungo SA. Se reportan valores clave de componentes químicos como alcohol, acidez, minerales y fenoles, fundamentales para su caracterización y evaluación comercial.

Palabras clave: vino de banano, análisis químico, fenoles, acidez, color.

1 Introducción

El análisis químico de bebidas fermentadas permite evaluar su calidad y estabilidad. En este estudio, se presentan los resultados obtenidos del vino de banano, con énfasis en su composición fenólica y características físico-químicas.

2 Resultados del análisis químico

La composición química del vino de banano se resume en la Tabla 1.

3 Conclusiones

Los resultados obtenidos indican que el vino de banano tiene una composición equilibrada con un contenido alcohólico significativo y una alta concentración de fenoles. Esto sugiere que el producto puede tener propiedades antioxidantes y ser viable para consumo comercial.

Contribuciones de los autores. Carlos Jerónimo: metodología y análisis formal; Robbyel Sánchez: validación y software; Alexdith Ariza: redacción y revisión del manuscrito.

^{*}Este estudio fue realizado con el apoyo de Vinos Zungo SA.

Componente	Valor
Alcohol	14.03
Ácido málico	1.71
Cenizas	2.41
Alcalinidad de cenizas	15.5
Magnesio	126
Fenoles totales	2.79
Flavonoides	3.05
Fenoles no flavonoides	0.3
Proantocianinas	2.3
Intensidad de color	5.57
Tono (Hue)	1.04
D280/OD315 de vinos diluidos	3.82
Prolina	1062

Table 1: Resultados del análisis químico del vino de banano.

Conflicto de intereses. Los autores declaran que no existen conflictos de interés.

Agradecimientos. Agradecemos a la empresa Vinos Zungo SA por su colaboración en este estudio y la provisión de muestras.

References