

CAPÍTULO 1:

CONCLUSIONES

El estudio que se ha realizado cumple con el objetivo de desarrollar una metodología analítica que ha permitido iniciar la determinación de los polifenoles conocidos en las muestras de vino mediante HPLC, CE, Espectrofotometría y Fluorescencia para la caracterización de los vinos.

Se ha establecido las condiciones óptimas para el desarrollo de un método cromatográfico de HPLC en detección UV-Visible para el estudio de polifenoles en vinos. El volumen de inyección es de 20 μL , la longitud de onda de 280 nm, y el tiempo análisis total es menor a 40 minutos.

Las condiciones del método anterior de HPLC se han utilizado para la separación e identificación cromatográfica de polifenoles mediante detección fluorescente.

Se ha aplicado en un método de electroforesis capilar desarrollado previamente al análisis de polifenoles en vinos estudiados.

Se han establecido los espectros de absorción molecular UV-Visible y de emisión molecular fluorescente, de los distintos vinos comerciales.

Mediante métodos quimiométricos (PCA) se han relacionado los espectros del párrafo 4 con los resultados cromatográficos obtenidos.

Con los datos obtenidos no se ha podido llegar a una conclusión en concreto, ya que se ha partido de una muestra variada de vinos. Pero se ha podido ver que hay una relación según la denominación de origen de los vinos, por lo tanto el estudio próximo se podría ir ampliando con muestras de determinadas zonas, o pequeñas denominaciones de origen.