

# EL ANÁLISIS DEL AROMA DE LA CERVEZA

RICARDO LÓPEZ, JUAN CACHO, VICENTE FERREIRA

*LABORATORIO DE ANÁLISIS DEL AROMA Y ENOLOGÍA, DEPARTAMENTO DE QUÍMICA Y ANALÍTICA, FACULTAD DE CIENCIAS, ARAGÓN INSTITUTE OF ENGINEERING RESEARCH I3A, UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA*

---

## 1. Introducción

El aroma de la cerveza se encuentra entre los más complejos que existen en la naturaleza por diversas razones. En primer lugar, por el gran número de sustancias volátiles que se encuentran formando parte de su composición química, en segundo lugar por la naturaleza cambiante de dicha composición debida a la propia evolución de la cerveza, en tercer lugar por la gran variedad de cervezas que podemos encontrar, y por último porque, en la mayor parte de las cervezas, su aroma característico no es debido a un compuesto impactante, sino a la acción de varios componentes químicos actuando conjuntamente.

El objetivo de este artículo es mostrar la secuencia operativa que la Química del Aroma plantea cuando pretende elucidar químicamente la naturaleza de la percepción olfativa. Esta secuencia servirá como guía para mostrar los conocimientos actuales sobre el análisis del aroma de la cerveza, incidiendo en las posibilidades disponibles y presentando también las dificultades asociadas al análisis.