

La prestigiosa revista americana TIME ha seleccionado como uno de las mejores 25 invenciones del año 2013, un trabajo científico fruto de la colaboración Hispano-Portuguesa, en el que se desarrolla una nueva bebida a base de café.

[Multimedia](#)

La selección de las 25 invenciones del año es un clásico de la prestigiosa revista TIME. Este año, en esta lista exclusiva entró una bebida alcohólica desarrollada por la Universidade do Minho y Misión Biológica de Galicia, centro perteneciente al Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC).

La revista TIME escribe: "Investigadores portugueses y españoles anunciaron en la revista LWT-Food Science and Technology el nacimiento de una nueva bebida a base de café"

La selección de las 25 invenciones del año es un clásico de la prestigiosa revista TIME. Este año, en esta lista exclusiva entró una bebida alcohólica desarrollada por la Universidade do Minho y Misión Biológica de Galicia, centro perteneciente al Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC).

La Dra. Mar Vilanova de la Torre, investigadora del CSIC, ha sido la investigadora española que ha participado en este trabajo.

La Dra. Vilanova explica, que a partir de borras café y mediante un proceso hidrotermal, se extrae todo el aroma del café que será fermentado mediante adición de azúcar y posteriormente destilado para obtener esta nueva bebida de 40% con sabor y aroma a café y prácticamente libre de cafeína, ya que la cafeína desaparece en la destilación.

La caracterización sensorial de esta nueva bebida fue dirigida por la Dra. Vilanova, especialista en aromas de vinos y destilados, y realizada por el Panel de Catadores del Consejo Regulador de Orujo de Galicia que la calificaron de alta calidad y con un perfil aromático muy peculiar, que podra mejorar con un periodo de crainza.

La producción es bastante simple y barata y consigue el aprovechamiento de un residuo de la industria agroalimentaria, contribuyendo así a la sostenibilidad en este sector.

La invención ha sido publicada en la Revista LWT—Food Science and Technology, siendo el segundo artículo más popular de los últimos tres meses de esta revista. En este artículo se desarrolla la metodología de producción de esta nueva bebida así como su caracterización aromática y perfil sensorial.
