

ESTUDIO DEL CONTENIDO EN NONILFENOLES EN VINOS DE DISTINTAS TIPOLOGIAS.

**F. Capdevila⁽¹⁾, S.V. Romero⁽¹⁾, C. Domingo⁽²⁾, R. Franquet⁽²⁾,
J. García ⁽²⁾, J.A. Albó⁽³⁾, B. Guamis⁽¹⁾, S. Mínguez⁽²⁾.**

(1) Centre Especial de Recerca Planta i Tecnologia dels Aliments, Universitat Autònoma de Barcelona, Facultat de Veterinària, edifici V, campus Bellaterra, Bellaterra, Espanya. fcapdevila@gencat.cat

(2) Estació de Viticultura i Enologia de Vilafranca del Penedès, INCAVI. Plaça Agora, 2, polígon Domenys II. Vilafranca del Penedès, Espanya. santiago.minguez@gencat.cat

(3) Agència Catalana de Seguretat Alimentària. Departament de Salut, Generalitat de Catalunya. Barcelona. Espanya.

El objeto de este trabajo ha sido estudiar la presencia de nonilfenoles en vinos comerciales. El estudio se realizó en base a una serie de muestras seleccionadas segun datos de consumo y comercialización en España y Cataluña, y que fuesen representativas tanto de la producción nacional y de los vinos importados, así como de diferentes tipos de envases. En total se analizaron 81 muestras y se detectó, por cromatografía de gases con detector de masas (GCMS), previa extracción en fase líquida, presencia de nonilfenoles en el 62,2% de las mismas.

Debido a que los nonilfenoles se utilizan como materia prima en envases plásticos, hicimos el tratamiento de los resultados en función del envase que contenía el vino: botellas de vidrio o envases de plástico (bag-in-box, tetra-brik y garrafas de plástico). El estudio reveló presencia de este contaminante en el 87% de las muestras contenidas en envases de plástico y solo en el 53% de las muestras en botellas de vidrio. El contenido medio fue mayor en los envases plásticos que en botellas de vidrio.