

12 Ιουνίου 2017

Αισθητήρας ανιχνεύει αν το ουίσκι είναι «μπόμπα»

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Γερμανοί χημικοί ανέπτυξαν μία νέα μέθοδο, η οποία αποκαλύπτει αν ένα ουίσκι είναι νοθευμένο («μπόμπα»), την ηλικία του, τη χώρα προέλευσής του, ακόμη κι αν έχει έντονη ή ελαφριά γεύση.

Οι υπάρχουσες έως τώρα μέθοδοι ανάλυσης χρησιμοποιούν την φασματοσκοπία μάζας για τον προσδιορισμό της χημικής σύνθεσης ενός ούισκι.

Η νέα τεχνική, που είναι ταχύτερη και φθηνότερη, βασίζεται σε έναν αισθητήρα-συνθετική «γλώσσα», που χρησιμοποιεί 22 διαφορετικές φθορίζουσες βαφές, οι οποίες ανακατεύονται με το ποτό.

Ανάλογα με το πώς αλλάζει ο φθορισμός κάθε βαφής, προκύπτει ένα χαρακτηριστικό «προφίλ» για κάθε ούισκι.

Η νέα μέθοδος -αντίθετα με τη φασματοσκοπία μάζας- δεν μπορεί να ανιχνεύσει πολύ μικρές ποσότητες ουσιών μέσα σε ένα ούισκι όπως τα ίχνη τυχόν τοξινών, αλλά 'δουλεύοντας' περίπου όπως η ανθρωπινή γλώσσα, μπορεί να ξεχωρίσει αν δύο μπουκάλια ούισκι που έχουν την ίδια ετικέτα, είναι όντως ίδια.

Οι ερευνητές, με επικεφαλής τον Ούβε Μπουντς του Πανεπιστημίου της Χαϊδελβέργης, που έκαναν τη σχετική δημοσίευση στο περιοδικό χημείας "Chem", σύμφωνα με το "Science" και το "New Scientist", δοκίμασαν τη νέα μέθοδο με επιτυχία σε 33 διαφορετικά ούισκι (σκωτσέζικα, ιρλανδικά, αμερικανικά κ.α.).

Ο αισθητήρας μπόρεσε να τα ξεχωρίσει όλα από τη διαφορετική χημική «υπογραφή» τους, όπως διέκρινε επίσης τα malt (τα ούισκι που δεν είναι προϊόν ανάμειξης ή προέρχονται μόνο από την ανάμειξη προϊόντων του ίδιου αποστακτηρίου) από τα blended (ανάμειξη ούισκι διάφορων αποστακτηρίων).

«Η μέθοδος μπορεί να ανιχνεύσει τα νοθευμένα ούισκι. Αν αγοράσετε ένα κιβώτιο με πανάκριβα ούισκι, μπορείτε να κάνετε το τεστ για να βεβαιωθείτε κατά πόσο πράγματι πήρατε αυτό που νομίζετε» δήλωσε ο Μπουντς.

Οι Γερμανοί ερευνητές σκοπεύουν να δοκιμάσουν τη μέθοδό τους στα κόκκινα κρασιά, σε άλλα αλκοολούχα ποτά, σε τρόφιμα και αρώματα. Το έχουν ήδη κάνει με λευκά κρασιά, φρουτοχυμούς, φάρμακα και πρωτεΐνες.

ΠΗΓΗ: ΑΠΕ-ΜΠΕ