

Industrial por su utilización en enología, panadería, etc., en el que se denomina ácido ascórbico.

La vitamina C o ácido ascórbico, no solo se emplea como tal vitamina en los estados carenciales que "desembocan" en el escorbuto, sino en otras enfermedades y alteraciones en las que interviene por su poder oxireductor. Es un fármaco de amplio empleo en la terapéutica de las más diversas enfermedades, llegando su consumo a colapsar en mercado en las epidemias de gripe, como ocurrió en la última que padecemos hace un par de años en la que quedó prácticamente desabastecido el mercado nacional, en cuanto a los almacenes reventadores se refiere: se duplicó el precio y hubo algún momento en el que el desabastecimiento fue total.

En el campo industrial no es posible predecir las posibilidades de su acción y consumo, aunque en enología y panadería ya presta un servicio de incalculable valor que aumentará en nuestro país debido a las autorizaciones de su empleo, realizada en el último Estatuto del vino. En panadería las sustancias "mejorantes de la panificación" se han visto ampliadas con el uso del ácido ascórbico en el que se da la paradoja de ser reductor en lugar de oxidante, como son las otras "sustancias mejorantes" y ello es debido a su poder oxireductor.

En diversos países han autorizado su empleo, debido a su falta de toxicidad que le hace absolutamente diferente.

El ácido ascórbico aún no ha sido estudiado completamente, tanto en el aspecto farmacológico como el industrial; cabe esperar nuevos campos de aplicación y una aplicación en los que ya se utiliza.

En "La Semana Vitivinícola" de 18 de noviembre, pasado, núm. 1.371 apareció un trabajo que realicé con la intención de divulgar aspectos científicos sobre los signos con que se expresan el poder rotatorio de las sustancias destróginas y levóginas (d,1 ó +, —), y la configuración en el espacio de los pro-

ductos químicos (D,L).

Aquél, éste y otro trabajo que aparecerá en "La Semana Vitivinícola", son simples recopilaciones de los tratados de química orgánica y artículos sobre el tema, con alguna aportación personal y que creo suficientemente diferenciados.

El reglamento que desarrolla la Ley que estableció el Nuevo Estatuto, ha autorizado el ácido ascórbico destrógiro, como antioxidante, y aunque no se indica de configuración espacial L; presenta por tanto actividad óptica y configuración espacial D-L. Pierde con gran facilidad dos hidrógenos y en ellos radica su acción reductora rápida e intensa, transformándose en ácido deshidroascórbico que, en acción reversible, se transforma en ascórbico al ganar dos hidrógenos, con lo que se convierte en productor oxidante y con ello queda caracterizado como reductor.

En el vino, el ácido ascórbico capta el oxígeno disuelto o que se disuelve, con lo cual ejerce una acción favorable al no dejar que el oxígeno del aire tome contacto y actúe sobre sus componentes: queda alevado el "dintel reductor" del medio. Según eminentes enólogos, para una acción absolutamente efectiva del ácido ascórbico, es necesario que en el vino exista una dosis de anhídrido sulfuroso libre que puede ser muy baja: el ácido ascórbico ha de emplearse, según los citados técnicos, en vinos tratados con anhídrido sulfuroso (SO₂). También se dice que el ácido ascórbico no actúa sobre la oxidasa producida por el "botrytis eynera" sobre la que si actúa y destruye el anhídrido sulfuroso que tiene también igual que el ácido ascórbico acción reductora como proceso químico. No obstante este matiz, por la eliminación del oxígeno disuelto en el vino, el ácido ascórbico previene y "cura" la quiebra oxidásica a dosis no determinadas, pero que en los casos leves, según ya hemos comprobado, son suficientes los cien miligramos autorizados y única-