



Proyectos de la Secretaría de Investigación, Internacionales y Posgrado

Convocatoria: PROYECTO SIIP TIPO 1 BIENAL 2019
Título: CONTROL DE CALIDAD DE CERVEZA E INSUMOS.. REUTILIZACIÓN DE RESIDUOS.

Director: GIMÉNEZ, ADRIANA
Codirector: RODRIGUEZ, OLGA SANDRA
Área: QUIMICA-TECNOLOGICA O INDUSTRIAL

Resumen de Proyecto:

Al día de hoy podemos confirmar sin ninguna duda que las cervezas artesanales han ido poco a poco ganando terreno a la poderosa industria cervecera, transformando el sector con nuevas tendencias y amplia oferta de ?cervezas de autor?.En este Proyecto, integrado por investigadores de nuestra Universidad y otras instituciones, productores de lúpulo, elaboradores artesanales y estudiantes se da continuidad a lo trabajado desde hace más de 6 años en la temática. Se plantea la necesidad de continuar con la conformación y capacitación del panel de cata, el ajuste de técnicas para evaluar calidad de insumos, materias primas y comenzar estudios para dar una propuesta de valorización a los residuos generados en la producción de cerveza artesanal.Debido a la alta variabilidad que tienen las formulaciones de las cervezas artesanales, es necesario contar con parámetros fisicoquímicos y un panel de cata entrenado que sirva como referente en la evaluación de calidad.El bagazo cervecero es el mayor subproducto de la industria cervecera, con un volumen de producción del 85% en relación al total de los residuos generados, presenta interesantes oportunidades de aprovechamiento como ingrediente en la elaboración de alimentos funcionales.

Palabras Claves : 1- BAGAZO 2- CERVEZA 3- LUPULO

Título (Inglés): QUALITY CONTROL OF BEER AND SUPPLIES.. REUSE OF WASTE.

Resumen de Proyecto (inglés):

Today we can confirm without any doubt that craft beers have gradually gained ground in the powerful beer industry, transforming the sector with new trends and a wide range of "signature beers".In this Project, integrated by researchers from our University and other institutions, hop producers, artisanal processors and students, continuity is given to what has been done in the subject for more than 6 years. The need arises to continue with the conformation and training of the tasting panel, the adjustment of techniques to evaluate the quality of inputs, raw materials and to begin studies to give a proposal of valorization to the waste generated in the production of craft beer.Due to the high variability of the formulations of craft beers, it is necessary to have physicochemical parameters and a trained tasting panel that serves as a reference in quality evaluation.The bagasse brewer is the biggest by-product of the brewing industry, with a production volume of 85% in relation to the total waste generated, presents interesting opportunities for use as an ingredient in the preparation of functional foods

Palabras Claves : 1- BAGAZO 2- BEER 3- LUPULO



EQUIPO DE TRABAJO

GIMÉNEZ, ADRIANA

agimenez@fca.uncu.edu.ar	Director
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS	

RODRIGUEZ, OLGA SANDRA

sandraro1619@gmail.com	Codirector
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS	

LOCATELLI, DANIELA ANA

dlocatelli@fca.uncu.edu.ar	Investigador
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS	

GUINLE, VIVIANA CECILIA

vguinle@fca.uncu.edu.ar	Investigador
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ENOLOGICAS Y AGROALIMENTARIAS	

JURI AYUB, JIMENA

jimena.juriayub@gmail.com	Investigador
FACULTAD DE QUIMICA, BIOQUIMICA Y FARMACIA	

FERNÁNDEZ, JORGE GASTÓN

fgastonfernandez@gmail.com	Integrante de entidad publica ó privada
DEPARTAMENTO DE QUIMICA	

FERNANDEZ LOPEZ, EMANUEL LEANDRO

fernandezlopezema@gmail.com	Estudiante de Grado
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO	

MAURES, RAMIRO

ramiromaures@gmail.com	Prof técnico
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS	

PANELLA, MAGALÍ JOEL

maguipanella@hotmail.com	Estudiante de Grado
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS BASICAS	

DALLA TORRE, MARÍA JIMENA

mjdallatorre@gmail.com	Investigador
FACULTAD REG.MENDOZA	

Este objeto está alojado en la Biblioteca Digital en la URL: sijp2019-2021.bdigital.uncu.edu.ar .

Se ha aportado el día 19/06/2020 a partir de la exportación de la plataforma SIGEVA de los proyectos bianuales de la SIIP 2019-2021