



BLOOMBERG NEWS

Universidad Austral busca convertir residuos cerveceros en alimento para salmones

Un estudio analiza la posibilidad de convertir residuos de la cerveza en suplementos alimenticios para salmones. El proyecto, conocido como "Evaluación in vitro de harina de bagazo de cerveza pretratada y sin pretratar" busca analizar el bagazo, un residuo fibroso de la producción cervecera que posee potencial prebiótico y antioxidante. Esta investigación es financiada por InES Género de la Universidad Austral de Chile, en colaboración con Cerveza Kunstmann y es realizada por el Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la misma casa de estudios. "Analizamos los extractos en células de salmónidos y encontramos que, a bajas concentraciones, el extracto estimula la respuesta inmune y modula genes del estrés oxidativo. Además, mostró efectos antimicrobianos contra *Piscirickettsia salmonis*, un patógeno importante en la acuicultura", señaló la doctora María Cristina Ravanal, directora del estudio. Según publicó la UACH, el bagazo de cerveza corresponde a aproximadamente el 85% de los desechos generados por la industria cervecera a nivel global. De allí el interés para los productores de cerveza de poder reutilizarlo.