



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.