LITORALPRESS

Fecha: 08-07-2024
Medio: Hoy x Hoy Antofagasta
Supl. : Hoy x Hoy Antofagasta
Tipo: Noticia general
Título: Proyecto de cerveza a base de levaduras de los bosques de la Patagonia es destacado en el mundo

Pág. : 8
Cm2: 488,3
VPE: $ 299.797

Tiraje: Sin Datos
Lectoría: Sin Datos
Favorabilidad: No Definida

Proyecto de cerveza a base de levaduras de los bosques de la Patagonia es destacado en el mundo

El estudio, a cargo del Instituto Milenio de Biología Integrativa, fue publicado en la revista PLOS Genetics y en The Washington Post.

Ignacio Arriagada M.

CEDIDA

El Dr. Francisco Cubillos fue uno de los científicos del iBio que recorrió los bosques de Chile y tomaron muestras de cortezas de árboles.

Elaboradas a bajas temperaturas, las cervezas lager dominan el mercado mundial y representan alrededor del 90% del consumo total. Sin embargo, sus aromas y sabores están limitados por la uniformidad genética de las levaduras utilizadas para fabricarlas.

Tomando en cuenta este escenario, y tras usar cepas de levaduras encontradas en la corteza de árboles de la Patagonia, en el extremo sur de Chile, investigadores del Instituto Milenio de Biología Integrativa (iBio) crearon nuevas levaduras híbridas que podrían revolucionar la industria al ofrecer sabores y aromas únicos.

"Es el maestro cervecero, a cargo de la creación, el que percibe cuál es el mejor perfil de la levadura según los aromas que está produciendo y en qué mosto se da mejor. Así, hemos generado German Pilsner, IPA y Stout, entre otras, que son sumamente particulares y diversas, pues una levadura de la zona del Maule, por ejemplo, entrega resultados muy diferentes a una originaria de Tierra del Fuego", comentó a este medio el Dr. Francisco Cubillos, uno de los profesionales del iBio que ha liderado estos trabajos, agregando que el aporte científico es crucial, ya que no todas las levaduras son aptas u óptimas para el proceso fermentativo, considerando que cada cual es genéticamente única y crece en una zona puntual.

El impacto de esta investigación ha sido tan significativo, que no sólo ha sido publicada en la prestigiosa revista PLOS Genetics, sino también en más de 22 medios de comunicación, como The Washington Post, causando interés internacional.

AMPLIANDO EL MERCADO

Según Cubillos, las publicaciones destacaron que el estudio se basó en mejorar rápidamente la capacidad de la levadura, con el propósito de que tuviera un patrón comercial atractivo. Esto último no sólo en términos de lograr un perfil aromático único, sino también en la velocidad de fermentación y capacidad de consumo de todos los azúcares que están presentes en el mosto de cerveza, para así alcanzar una alta producción de alcohol.

También señaló que el éxito de las nuevas cepas podría atribuirse, en parte, al hecho de que heredaron sus mitocondrias (organelo principal productor de energía en la célula) de cepas silvestres tolerantes al frío.

"Con esta investigación buscamos ser un aporte para ampliar el mercado de la cerveza lager a partir de la diversidad genética encontrada en cepas de levadura silvestres en la Patagonia, las cuales pueden ser adecuadas para la producción industrial", planteó el especialista.

> "Con esta investigación buscamos ser un aporte para ampliar el mercado de la cerveza lager a partir de la diversidad genética encontrada en cepas de levadura silvestres en la Patagonia.
>
> **DR. FRANCISCO CUBILLOS**
> **INVESTIGADOR DEL IBIO**

"En iBio estamos orgullosos de abrir una nueva puerta que nos puede llevar a seguir innovando desde Chile para el mundo, contribuyendo a generar experiencias inolvidables para los consumidores", agregó el Dr. Cubillos, quien detalló que ya han producido 500 litros de este bebestible con la Cervecería Nothus como una forma de ampliar la gama de estilos de cerveza actualmente disponibles.