

Fecha: 18-11-2020

Visitas: 1.653

Favorabilidad:  No Definida

Fuente: Ciencia En Chile

Título: **Sayka, cervecera de Los Ríos, produce variedad artesanal apoyada por científicos especialistas en levadura**

Link: <https://www.cienciaenchile.cl/sayka-cervecera-de-los-rios-produce-variedad-artesanal-apoyada-por-cientificos-especialistas-en-levadura/>

Sayka es una empresa de cerveza artesanal de la comuna de Los Lagos, Región de Los Ríos, que pese a la pandemia continúa trabajando para lograr la mejor cerveza con levaduras salvajes. Lorenzo Palma, Ciencia en Chile. Nicolás Sandoval, dueño de la cervecería Sayka, inauguró en diciembre 2019 el primer laboratorio en una cervecería.

El laboratorio se construyó con aportes del Programa Crece Comunas, en el marco del proyecto “Calidad de la cerveza artesanal: implementación de laboratorio para la reutilización de levaduras”, financiado por Sercotec, el cual busca mejorar los procesos productivos de la cerveza con sustento en los análisis de laboratorio. Fábrica cervecería Sayka. Con el objetivo de mejorar los procesos productivos es que durante este año llegaron los primeros jóvenes investigadores.

Tal es el caso de Constanza Vidal Ávila, tesista de Ingeniería en Biotecnología de la Universidad de Santiago de Chile (USACH), que se encuentra evaluando la capacidad fermentativa de cepas de *Saccharomyces eubayanus* mejoradas genéticamente para la producción de cerveza artesanal.

Sebastián Olivares, otro tesista de la carrera de Ingeniería Civil Química de la USACH, cuya tesis lleva por título “Evaluación técnico-económica de una planta de elaboración de hidromiel con levaduras nativas chilenas”, en la que estudia una levadura endémica del parque Huilo Huilo y otra del centro sur de Chile. En ambos casos, el profesor patrocinante es el Dr. Francisco Cubillos, investigador asociado del Instituto Milenio de Biología Integrativa, iBio. laboratorio Sayka. Sebastián comenzará a preparar micro fermentaciones utilizando levaduras nativas en mosto de hidromiel, para posteriormente escalarlo a una producción de 30 a 60 litros. Una vez alcanzado ese objetivo, realizará un estudio técnico económico de una planta de producción de 2000 litros al mes.

Ambos trabajos son el resultado de la colaboración del Laboratorio de Genética Molecular de la USACH y el Laboratorio de Evolución Experimental de la Universidad Austral de Chile, junto con el apoyo del Instituto Milenio de Biología Integrativa iBio. Constanza Vidal se encuentra retomando el trabajo en el laboratorio el que estuvo paralizado producto de la pandemia, para realizar pruebas de contaminación, y análisis de levaduras en cuanto a calidad y vitalidad.

“La mayoría de las cervecerías no realiza la reutilización de levaduras y las bota, porque no cuentan con un laboratorio que les permita analizarlas y observar la calidad de lo que están utilizando”. Gracias a este trabajo, la cervecería podrá aumentar su producción de cerveza a partir de levadura nativa, una de sus metas principales.

“Como investigadores nuestro objetivo es involucrarnos con la ciencia, y este trabajo con Sayka nos permite avanzar en lograr una cerveza con identidad y que dé a conocer parte de la biodiversidad de las levaduras nativas de nuestro país. Estamos enfocados en mejorar los estándares de calidad y esperamos que pronto se masifique la utilización de la levadura *Saccharomyces eubayanus*” comentó la investigadora. Nicolás Sandoval.

Justamente ese es un punto que Nicolás Sandoval destaca, pues el uso de la levadura nativa *Saccharomyces eubayanus* permitirá mejorar sus características y así obtener una cerveza muy distinta a las que ya existen: “Estamos trabajando en Sayka para poder producir 500 litros de esta cerveza con la levadura nativa. Anteriormente hicimos una muestra que no se comercializó, la que tuvo muy buena aceptación, pero ahora la meta ya es poder ofrecerla.

La invitación de Sandoval es a que todos los cerveceros de la región puedan enviar sus muestras de mosto, para así ir mejorando en conjunto: “En el laboratorio podemos hacer análisis de los mostos, lo que le servirá a todos para mejorar los estándares de calidad de su producción cervecera”. Cabe destacar que el trabajo de la cervecería se relaciona con el proyecto FIC Región de Los Ríos, “Reactivación económica en cervecerías artesanales”, el que busca lograr un nuevo estilo de cerveza artesanal, y donde también participan el Dr. Francisco Cubillos y el Dr. Roberto Nespolo, ambos investigadores del Instituto de Biología Integrativa iBio.

## Sayka, cervecera de Los Ríos, produce variedad artesanal apoyada por científicos especialistas en levadura

miércoles, 18 de noviembre de 2020, Fuente: Ciencia En Chile



Sayka es una empresa de cerveza artesanal de la comuna de Los Lagos, Región de Los Ríos, que pese a la pandemia continúa trabajando para lograr la mejor cerveza con levaduras salvajes. Lorenzo Palma, Ciencia en Chile. Nicolás Sandoval, dueño de la cervecería Sayka, inauguró en diciembre 2019 el primer laboratorio en una cervecería. El laboratorio se construyó con aportes del Programa Crece Comunas, en el marco del proyecto “Calidad de la cerveza artesanal: implementación de laboratorio para la reutilización de levaduras”, financiado por Sercotec, el cual busca mejorar los procesos productivos de la cerveza con sustento en los análisis de laboratorio. Fábrica cervecería Sayka. Con el objetivo de mejorar los procesos productivos es que durante este año llegaron los primeros jóvenes investigadores. Tal es el caso de Constanza Vidal Ávila, tesista de Ingeniería en Biotecnología de la Universidad de Santiago de Chile (USACH), que se encuentra evaluando la capacidad fermentativa de cepas de *Saccharomyces eubayanus* mejoradas genéticamente para la producción de cerveza artesanal. Sebastián Olivares, otro tesista de la carrera de Ingeniería Civil Química de la USACH, cuya tesis lleva por título “Evaluación técnico-económica de una planta de elaboración de hidromiel con levaduras nativas chilenas”, en la que estudia una levadura endémica del parque Huilo Huilo y otra del centro sur de Chile. En ambos casos, el profesor patrocinante es el Dr. Francisco Cubillos, investigador asociado del Instituto Milenio de Biología Integrativa, iBio. laboratorio Sayka. Sebastián comenzará a preparar micro fermentaciones utilizando levaduras nativas en mosto de hidromiel, para posteriormente escalarlo a una producción de 30 a 60 litros. Una vez alcanzado ese objetivo, realizará un estudio técnico económico de una planta de producción de 2000 litros al mes. Ambos trabajos son el resultado de la colaboración del Laboratorio de Genética Molecular de la USACH y el Laboratorio de Evolución Experimental de la Universidad Austral de Chile, junto con el apoyo del Instituto Milenio de Biología Integrativa iBio. Constanza Vidal se encuentra retomando el trabajo en el laboratorio el que estuvo paralizado producto de la pandemia, para realizar pruebas de contaminación, y análisis de levaduras en cuanto a calidad y vitalidad. “La mayoría de las cervecerías no realiza la reutilización de levaduras y las bota, porque no cuentan con un laboratorio que les permita analizarlas y observar la calidad de lo que están utilizando”. Gracias a este trabajo, la cervecería podrá aumentar su producción de cerveza a partir de levadura nativa, una de sus metas principales. “Como investigadores nuestro objetivo es involucrarnos con la ciencia, y este trabajo con Sayka nos permite avanzar en lograr una cerveza con identidad y que dé a conocer parte de la biodiversidad de las levaduras nativas de nuestro país. Estamos enfocados en mejorar los estándares de calidad y esperamos que pronto se masifique la utilización de la levadura *Saccharomyces eubayanus*” comentó la investigadora. Nicolás Sandoval. Justamente ese es un punto que Nicolás Sandoval destaca, pues el uso de la levadura nativa *Saccharomyces eubayanus* permitirá mejorar sus características y así obtener una cerveza muy distinta a las que ya existen: “Estamos trabajando en Sayka para poder producir 500 litros de esta cerveza con la levadura nativa. Anteriormente hicimos una muestra que no se comercializó, la que tuvo muy buena aceptación, pero ahora la meta ya es poder ofrecerla. La invitación de Sandoval es a que todos los cerveceros de la región puedan enviar sus muestras de mosto, para así ir mejorando en conjunto: “En el laboratorio podemos hacer análisis de los mostos, lo que le servirá a todos para mejorar los estándares de calidad de su producción cervecera”. Cabe destacar que el trabajo de la cervecería se relaciona con el proyecto FIC Región de Los Ríos, “Reactivación económica en cervecerías artesanales”, el que busca lograr un nuevo estilo de cerveza artesanal, y donde también participan el Dr. Francisco Cubillos y el Dr. Roberto Nespolo, ambos investigadores del Instituto de Biología Integrativa iBio.