

Fecha: 11-03-2026
Medio: La Prensa Austral
Supl. : La Prensa Austral
Tipo: Noticia general

Pág. : 24
Cm2: 696,7
VPE: \$ 910.570

Tiraje: 5.200
Lectoría: 15.600
Favorabilidad: ☐ No Definida

Título: **Cerveza producida con levaduras patagónicas será servida en el Museo del Premio Nobel en Estocolmo**



Error al crear la imagen

Fecha: 11-03-2026

Medio: La Prensa Austral

Supl.: La Prensa Austral

Tipo: Noticia general

Título: Cerveza producida con levaduras patagónicas será servida en el Museo del Premio Nobel en Estocolmo

Pág.: 25

Cm2: 697,1

VPE: \$ 911.079

Tiraje:

Lectoría:

Favorabilidad:

5.200

15.600

■ No Definida

nocimiento al trabajo de investigación aplicada que se ha desarrollado en los últimos años en torno a levaduras fermentadoras. El proyecto no surge desde una iniciativa comercial aislada, sino desde estudios de ciencia básica orientados a comprender la diversidad genética de microorganismos presentes en ecosistemas de la Patagonia.

El vínculo con Suecia se concreta a través de la cervecera Nils Oscar, con la que se desarrolló la edición limitada Indomitus Lager. La cerveza será servida a partir del mes febrero en el Nobel Prize Museum como parte de actividades asociadas a la conexión entre ciencia, industria y divulgación, en un espacio simbólicamente vinculado al reconocimiento del conocimiento científico a nivel global.

"Estamos sacando una cerveza que se llama Indomitus Lager con la cervecera Nils Oscar en Suecia, es una edición limitada, y ahora en febrero se va a estar sirviendo en el Nobel Prize Museum como parte de esta conexión científico-privada, lo que significa una valoración del trabajo que estamos haciendo y un reconocimiento internacional del trabajo científico con recursos que nos provee Chile", explica Francisco Cubillos.

Para el investigador, este tipo de instancias permite mostrar una forma distinta de relacionar ciencia e industria, donde el foco no está únicamente en el producto final, sino en el proceso de desarrollo tecnológico que lo respalda. En ese sentido, la iniciativa busca visibilizar el potencial de la biodiversidad chilena como base para innovación con valor agregado.

La experiencia sueca se suma a otras colaboraciones internacionales. El equipo también trabaja con empresas en Estados Unidos, particularmente en California, donde se desarrollan pruebas para la producción de hidromiel basada en levaduras australes, adaptadas a distintos procesos productivos y contextos regulatorios.

"Estamos haciendo pruebas con Tineo Mead Company, que es una empresa de hidromiel en California, son colaboraciones más bien internacionales que validan que estas levaduras puedan funcionar fuera de Chile y adaptarse a distintos procesos, señala Cubillos. El objetivo de estas pruebas es explorar si estas levaduras fermentan con éxito en contextos productivos distintos y validan su uso fuera de

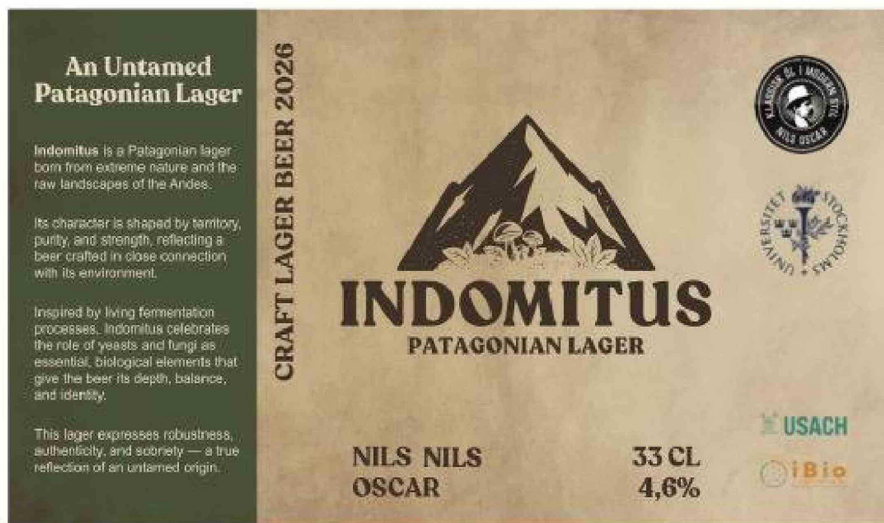


Imagen de la etiqueta de la cerveza que se presentará en el Nobel Prize Museum de Estocolmo, simbolizando el puente exitoso entre la investigación académica chilena y el mercado internacional de alta especialización.

» El trabajo es encabezado por el Dr. Francisco Cubillos, del Centro Ciencia & Vida, en conjunto con investigadores de la Universidad de Estocolmo y la cervecera sueca Nils Oscar.

» Más allá de la cerveza, esta línea de investigación ya desarrolla un whisky 100% chileno y pruebas de hidromiel en Estados Unidos, buscando valorizar la biodiversidad nacional en mercados globales.

los tradicionales de cerveza y whisky.

El Nobel Prize Museum funciona en el edificio de la antigua Bolsa de Estocolmo, ubicado en el centro histórico de la ciudad, y es uno de los espacios más simbólicos asociados al Premio Nobel. En este lugar se realizan tradicionalmente los anuncios oficiales de los galardonados y se desarrollan actividades de divulgación científica y cultural vinculadas a los premios. Su carácter institucional lo convierte en una vitrina internacional para iniciativas que conectan investigación, conocimiento y sociedad, más allá del ámbito estrictamente académico.

Levaduras del fin del mundo

La utilización de levaduras nativas tiene como propósito consolidar una alternativa a las cepas industriales tradicionales. Según el también investigador de la Universidad de Santiago, la industria global de bebidas fermentadas utiliza mayoritariamente preparados de origen europeo, que además presentan una alta similitud genética entre sí, lo que limita la diversidad de perfiles sensoriales.

El estudio de fermentados patagónicos permite, en este

contexto de mercado, introducir diversidad genética en procesos productivos estandarizados, generando diferencias en aroma, sabor y comportamiento fermentativo. Estas características pueden transformarse en atributos de valor para productos que buscan diferenciarse en mercados cada vez más competitivos. "Toda la diversidad de levaduras de la Patagonia se ignora. Queremos tomar esa diversidad y utilizarla desde el punto de vista aplicado", explica Cubillos.

El trabajo se apoya en herramientas de genética molecular que permiten caracterizar cada levadura a nivel de ADN. Esto asegura trazabilidad, reproducibilidad y control del proceso, además de facilitar mejoras continuas mediante selección genética, sin recurrir a modificaciones transgénicas. Además de su aplicación en cerveza, esta línea de investigación se extiende a destilados. "Existe un nicho creciente de productos especializados, con alto valor de innovación biotecnológica, que es muy valorado en mercados internacionales y donde Chile tiene una oportunidad clara de diferenciarse", puntualiza Sigala.

A través de la startup Nothofagus Spirits, el equipo

también participa en el desarrollo de un whisky 100% chileno, elaborado con insumos de origen nacional y levaduras desarrolladas en laboratorio, con el objetivo de construir una identidad territorial propia. "En esta empresa estamos generando un whisky 100% chileno, con todos los insumos de origen nacional, lo que nos da una identidad territorial y una receta única que solamente se puede generar en Chile", señala el nuevo científico del Centro Ciencia & Vida.

Transferencia y escalamiento

La investigación incorpora desde etapas tempranas la transferencia tecnológica hacia la industria. Para ello, el proyecto cuenta con infraestructura que permite escalar los procesos desde el laboratorio a volúmenes cercanos a los industriales. Entre estos recursos destaca una planta piloto con fermentadores de hasta 100 litros, que permite evaluar el desempeño de las levaduras en condiciones reales de producción, identificar puntos críticos del proceso y ajustar variables asociadas a calidad, aroma y estabilidad del producto final.

"El Centro Ciencia & Vida puso a disposición una planta

piloto, y eso nos permite probar cómo estas levaduras se comportan en un escalamiento industrial, con una trazabilidad completa de su ADN y con la parte molecular acompañando la toma de decisiones", explica Cubillos. "Nuestro principal aporte será conectar el proyecto con redes, financiamiento y actores del ecosistema emprendedor, ayudando a que iniciativas científicas salgan del entorno académico y se inserten en el mercado", añade la directora de negocios del Centro.

El modelo de trabajo incluye un acompañamiento técnico a las empresas que adoptan estas tecnologías. Este apoyo considera monitoreo de fermentación, control de contaminaciones, análisis de perfiles sensoriales y evaluación de rendimiento, con el objetivo de reducir riesgos productivos y aumentar las probabilidades de éxito comercial, alineando capacidades científicas con estrategias de escalamiento y transferencia.

Este enfoque responde a uno de los desafíos de la ciencia aplicada en Chile: lograr que el conocimiento generado en universidades y centros de investigación se traduzca efectivamente en productos, procesos y servicios con impacto económico y proyección internacional. En ese contexto, su incorporación como investigador asociado al Centro Ciencia & Vida y la articulación con su área de negocios buscan fortalecer ese puente entre ciencia y mercado, destaca el investigador.

FUENTE: LUIS FRANCISCO SANDOVAL, AGENCIA S&M COMUNICACIONES

