

Bagazo cervecero: gran oportunidad para los productores de La Araucanía tras alianza con científicos de la Ufro

APORTE EN RECURSOS PÚBLICOS PERMITIRÍA GENERAR NUEVA INDUSTRIA EN LA REGIÓN. “La alianza con la academia permite aprovechar los subproductos de la cerveza, diversificando las fuentes de ingreso y fomentando un modelo de desarrollo económico regional responsable”, dijo Luis Villalobos.

El Austral
cronica@australtemuco.cl

Una alianza estratégica entre los productores de cervezas artesanales de la región y la Universidad de La Frontera está arrojando resultados sorprendentes, porque de lo que originalmente era un desecho, se están obteniendo alimentos y bebestibles con un alto valor nutritivo, abriendo una posibilidad de industrialización que augura importantes beneficios económicos para La Araucanía.

Se trata del bagazo cervecero, que es el principal subproducto de la industria cervecera, representando el 85% del total de sus residuos; en Chile se generan aproximadamente 200 mil toneladas al año, de las cuales, La Araucanía, aporta un porcentaje bastante importante.

El emergente y creciente sector de microcervecerías artesanales de la región, que superan las 400 y que representan la mayor cantidad a nivel nacional, están organizadas en torno a “Araucanía Cervecera Asociación Gremial” (ACAG), que preside el ingeniero Luis Villalobos Castro.

CIENTÍFICOS UFRO

Por la Universidad de La Frontera, que está dentro de las diez mejores casas de estudios superiores del país, quien encabeza el proyecto es el doctor Erick Scheuermann Salinas del Departamento de Ingeniería Química de la Ufro, en colaboración con el doctor Severino Matías de Alencar de la Universidad de São Paulo, Brasil, una de las más importantes a nivel latinoamericano.

El citado proyecto está vigente desde agosto de 2023 hasta julio de 2026, tiempo

“La alianza con la academia permite aprovechar los subproductos de la cerveza, diversificando las fuentes de ingreso y fomentando un modelo de desarrollo económico regional responsable”

Luis Villalobos,
presidente de los cerveceros
de La Araucanía

en que se ha desarrollado la investigación y se han podido realizar las pruebas respectivas, se distingue por su enfoque en métodos físicos de separación (prensado, filtración, centrifugación, tamizado, ultrasonido, molienda coloidal), lo que facilita el escalado industrial, ya que utiliza tecnologías ampliamente conocidas en la industria química y de alimentos.

El doctor Scheuermann, explicó que la “Fracción Sólida” (polvos de bagazo cervecero) obtenida mediante procesos de separación, produce polvos ricos en fibra y proteína, los que se pueden incorporar en barras alimenticias junto con ingredientes como dátiles, mantequilla de maní, cacao y avena.

En cuanto a la “Fracción Líquida”, obtenida mediante prensado y otros métodos de separación, se puede utilizar para desarrollar jugos funcionales, combinándola con pulpas de frutas como frutilla y limón.

MODELO RESPONSABLE

El ingeniero Luis Villalobos, presidente de los cerveceros de La Araucanía, expresó que la alianza cerveceros artesanales-Ufro, aparte de re-



EL BAGAZO CERVECERO EMPIEZA A CONVERTIRSE EN UNA GRAN OPORTUNIDAD PARA LA ARAUCANÍA.



EL DOCTOR ERICK SCHEUERMANN Y EL PRESIDENTE DE LOS CERVECEROS ARTESANALES DE LA REGIÓN, LUIS VILLALOBOS, JUNTO A ALUMNOS DE PRE Y POST GRADO DE LA UFRO, QUE COLABORAN CON LA INICIATIVA.

200.000
toneladas de bagazo
cervecero se generan en
Chile en un año.

presentar una oportunidad económica, también busca impulsar la sostenibilidad, la innovación y la economía circular; en definitiva, dijo, “la alianza con la academia per-

mite aprovechar los subproductos de la cerveza, diversificando las fuentes de ingreso y fomentando un modelo de desarrollo económico regional responsable”.