

Fecha: 28-03-2024
 Medio: El Austral de Osorno
 Supl. : El Austral de Osorno
 Tipo: Noticia general
 Título: USAN INTELIGENCIA ARTIFICIAL PARA AYUDAR A MEJORAR LA CERVEZA BELGA

Pág. : 14
 Cm2: 174,6
 VPE: \$ 151.940

Tiraje: 4.500
 Lectoría: 13.500
 Favorabilidad: ☐ No Definida

USAN INTELIGENCIA ARTIFICIAL PARA AYUDAR A MEJORAR LA CERVEZA BELGA

La Inteligencia Artificial (AI) no deja de sorprender con sus innumerables aplicaciones. En esta ocasión, demostró su valía para predecir cómo valorarán los consumidores una determinada cerveza belga y qué compuestos aromáticos se pueden añadir para mejorarla.

Comprender y predecir si los consumidores disfrutarán de nuevos sabores alimentarios es una tarea compleja en la que influyen numerosos compuestos

químicos y factores externos.

La relación entre la química de la cerveza y las preferencias de las personas se suele investigar mediante ensayos con consumidores, que pueden ser limitados y hace que las comparaciones entre distintos tipos sean sesgadas.

Un equipo de investigadores belgas caracterizó más de 200 propiedades químicas de 250 cervezas comerciales de 22 estilos, según un estudio que publica Nature Communications.

“Quería tener una descripción más neutra y científica de las distintas cervezas del mundo” para poder comparar y predecir “cómo sabe realmente una cerveza”, explicó Kevin Verstappen, de la Universidad Católica de Lovaina (Bélgica) y uno de los firmantes de la investigación.

Además de medir las concentraciones de cientos de compuestos aromáticos, cada cerveza fue evaluada según 50 criterios por un grupo de 15 personas e incluyeron datos de más



de 180.000 opiniones públicas de consumidores de una base de datos de reseñas en línea, proceso que duró cinco años.

Una vez lograda la base de datos, los investigadores entrenaron modelos de aprendizaje automático para conectar am-

bas variables de manera que se pudieran predecir los aromas clave y la puntuación final de apreciación de una cerveza sin necesidad de cata humana.

Estos resultados se utilizaron para mejorar el sabor de una cerveza belga comercial existente, añadiendo determinados aromas predichos por el modelo para aumentar la calidad de la cerveza, la cual mejoró bastante en las catas a ciegas.

Los autores sugieren que esta herramienta podría ayudar a mejorar el control de calidad y el desarrollo de recetas de cervezas, o potencialmente de otros alimentos y bebidas. 