

Fecha: 08-10-2018
Fuente: La Estrella de Chiloé
Pag: 2
Art: 3

Tamaño: 15,5x10,7
Cm2: 165,7
VPE: \$ 104.070

Tiraje: 3.300
Lectoría: 9.900
Favorabilidad: No Definida

Título: Científicos estudian levaduras del sur de Chile para desarrollar la primera cerveza auténticamente nacional

Científicos estudian levaduras del sur de Chile para desarrollar la primera cerveza auténticamente nacional

Se acerca octubre, el mes de la cerveza. Y en el marco de las celebraciones entorno este milenario brebaje, un grupo de investigadores chilenos están a punto de revelar un importante descubrimiento. El equipo liderado por el biotecnólogo Francisco Cubillos, investigador asociado de iBio, se encuentra estudiando cómo las diversas levaduras existentes a lo largo de nuestro territorio, pueden entregar una identidad única a la cerveza nacional. El siguiente paso de este proyecto es realizar ensayos en estanques de 20 y 30 litros en la cervecería Bundor de Valdivia, esperando salir al mercado el próximo verano.



“Debido a factores climáticos y a lo extenso de sus bosques, especialmente desde Altos de Lircay hasta Tierra del Fuego, Chile cuenta con un importante reservorio natural de levaduras cerveceras. Es decir, tenemos la materia prima y ahora lo que falta es encontrar una identidad única que nos distinga de las cervezas alemanas, belgas o inglesas. Eso es lo que podemos lograr estudiando las levaduras”, afirma el doctor Francisco Cubillos, académico de la Facultad de Química y Biología de la **Usach** e investigador asociado de iBio.