

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.