



AVANCES EN LA TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DE CERVEZAS.

Dr. Raúl Carrillo Ulloa.

Instituto de Investigaciones para la Industria Alimenticia.

Carretera al Guatao Km. 31/2, La Habana, 19200, Cuba

Teléf. 200-0919, e-mail: raulcu@iiaa.edu.cu.

Se exponen algunos de los avances tecnológicos logrados en los últimos años con la aplicación de los conocimientos científico técnicos obtenidos sobre el proceso de elaboración de cervezas, dirigidos a reducir el costo de producción y mejorar la calidad del producto. Se tratan aspectos básicos como son: procesos para la reducción de la oxidación antes y durante la maceración; reducción del contenido de sustancias volátiles que afectan la calidad del producto; sistemas para la reducción del consumo de energía en la elaboración del mosto (aprovechamiento del calor de los vahos del tacho, reducción de la evaporación y otros...).

Se presentan varios de los resultados obtenidos en Cuba con la aplicación de los conceptos de Producción Más Limpia, en el marco del Programa Ambiental de las

Naciones Unidas para la Industria y el Medio Ambiente. En esta presentación se destacan; la utilización de enzimas proteolíticas para mejorar la composición del mosto cervecero elaborado con grandes proporciones de adjuntos; el incremento del rendimiento de la malta mediante la adición de enzima α -amilasa termoestable y el desarrollo de un proceso de elaboración de mosto que permite reducir el consumo de energía térmica hasta el 75%, reducir el consumo de agua, la emisión de residuales e incrementar significativamente la capacidad de producción de mosto con el equipamiento instalado en las cervecerías. Este último fue destacado en el año 2003 internacionalmente por el Programa de Producciones Más Limpias de la ONUDI, en la categoría de introducción de nuevos productos y procesos, por su aporte científico técnico y económico.