



KIT DEFECTOS CERVEZA ARTESANAL

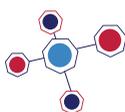
Proyecto Universidades Agregando Valor

DESARROLLO DE UN KIT PARA LA DETECCIÓN TEMPRANA DE DEFECTOS EN CERVEZA ARTESANAL

Director: **Dr. Jorge Gastón Fernandez**

La cerveza artesanal ha tenido en el país un desarrollo explosivo en la última década, surgiendo numerosas microcervecerías. Este desarrollo no siempre está acompañado de productos de calidad para el consumidor, debido a la incapacidad de detección de defectos presentes al momento del envasado, pero imperceptibles; que se evidencian posteriormente. A fin de contribuir al control de calidad de la cerveza, se propone el desarrollo de una metodología de detección temprana, más efectiva que la tradicional evaluación sensorial; mediante técnicas colorimétricas. Se propone desarrollar un kit de detección temprana de defectos derivados de contaminación bacteriana y de procesos de elaboración defectuosos (fermentación). A los fines prácticos el kit estará conformado por un manual de procedimientos y un conjunto de reactivos para cada una de las sustancias no deseables, que producirán un viraje de color; permitiendo su detección con anterioridad al envasado del producto elaborado.

Contacto: jgastonfernandez@gmail.com



UNIVERSIDADES
AGREGANDO
Valor



Secretaría
de Vinculación
Tecnológica y Social



Universidad
Nacional de San Luis