



Proyecto de Innovación

TEST KIT Beer

Director: **Dr. Jorge Gastón Fernández**

Descripción del Proyecto:

Con el fin de realizar un aporte al control de calidad de la cerveza artesanal, surge la idea de desarrollar una metodología alternativa a la detección de deméritos o defectos (sustancias no deseables) en la cerveza que producen sabores desagradables, que normalmente es por evaluación sensorial.

Un equipo interdisciplinario de científicos desarrolló un Kit que detecta deméritos en la cerveza por medio de técnicas colorimétricas.

Las técnicas colorimétricas son muy utilizadas para la detección de sustancias, basadas en reacciones químicas que se producen entre la sustancia a detectar y un reactivo.

El kit estará conformado por diferentes reactivos donde cada uno de ellos reaccionará con cada una de las sustancias no deseables en la cerveza y se producirá un viraje de color en el caso de que el demérito esté presente.

Además de los reactivos, el kit contará con un manual de instrucciones, indicando los procedimientos para el correcto uso de cada reactivo, y la lectura de resultados.

Contacto: jgastonfernandez@gmail.com