



```
$(window).load(function() { $('#post_slider').flexslider({ animation : 'fade', controlNav : true, directionNav : true, animationLoop : true, slideshow : true }); });
```

El LIPA brindó un taller sobre el manejo de levaduras cerveceras

Bajo la modalidad teórico-práctico, estuvo destinado a empresarios, productores, industriales, profesionales, técnicos y entusiastas del sector.

- INVESTIGACION

El [Laboratorio de Investigación en Productos Agroindustriales](#) [1] (LIPA), ofreció un taller durante los días 7 y 8 de Noviembre.

A cargo del Dr. Diego Libkind Frati, Investigador del CONICET en el Laboratorio de Microbiología Aplicada y Biotecnología Instituto de Investigaciones en Biodiversidad y Medioambiente (INIBIOMA); acompañaron de los docentes Dr. Ariel Vicente, Ms. Sci. Gabriela Diosma, Ing. Agr. Leonel Ferreyra y la Ing. Agr. Elisa Miceli. El taller buscó transmitir conocimientos teóricos que contribuyan a un mejor entendimiento de las levaduras cerveceras. Propiciando, así y a través del uso adecuado de las mismas, una mejora en la calidad, productividad, rentabilidad y diferenciación productiva.

Para el grupo perteneciente al LIPA se trató de una primera experiencia de Curso a la comunidad en el tema cervicero. La Ing. Miceli destacó la utilización de una encuesta para el relevamiento de las opiniones de los participantes y señaló que:

“Las encuestas realizadas a los participantes (26) resultaron altamente positivas para los responsables, desde el punto de vista de la calidad académica como de puntualidad, duración y balance entre teoría y práctica.”

El recorrido teórico constó de los siguientes temas:

- Naturaleza de las levaduras y datos relevantes para el productor de cerveza
- Levaduras domesticadas vs salvajes. Levadura cervicera... una levadura más?
- Origen de la levadura Lager
- Levadura: ¿ingrediente o herramienta?
- Distintos formatos de levaduras cerveceras y formas de obtenerlas.
- Hidratación adecuada de levaduras secas
- Re-utilización de levaduras: una práctica milenaria. ¿Por qué no?
- Control del proceso fermentativo: una deuda pendiente
- Compuestos de sabor y aroma de la levadura: ¿Por qué hacen lo que hacen?
- En busca de la felicidad. ¿y si bajamos el estrés?

Mientras que, desde la práctica, se realizó:

- Uso microscopio óptico
- Diluciones seriadas
- Recuento y tinción vital de levadura
- Recuperación de levaduras



Tags: levadura, cerveza, lipa, conicet

URL de

origen:<https://www.agro.unlp.edu.ar/novedad/el-lipa-brindo-un-taller-sobre-el-manejo-de-levaduras-cerveceras#comment-0>

Enlaces

[1] <http://www.agro.unlp.edu.ar/laboratorio/laboratorio-de-investigacion-en-productos-agroindustriales-lipa>