

**UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN
FACULTAD DE INGENIERÍA AGRÍCOLA**



**ELABORACIÓN DE UN CONCENTRADO LÍQUIDO DE CERVEZA TIPO ALE
(BLONDE ALE) Y LAGER (PILSENER)**



JOSÉ DANIEL GODOY CERDA

PROYECTO DE HABILITACIÓN PROFESIONAL
ENTREGADO A LA FACULTAD DE INGENIERÍA
AGRÍCOLA DE LA UNIVERSIDAD DE
CONCEPCIÓN, PARA OPTAR AL TÍTULO DE
INGENIERO AGROINDUSTRIAL.

**CHILLÁN – CHILE
2016**

ELABORACIÓN DE UN CONCENTRADO LÍQUIDO DE CERVEZA TIPO ALE (BLONDE ALE) Y LAGER (PILSENER)

DEVELOPMENT OF A LIQUID CONCENTRATE BEER: ALE (BLONDE ALE) AND LAGER (PILSENER) TYPE

Palabras índice adicionales: Concentrado, cerveza, evaporación.

RESUMEN

Se elaboró un concentrado líquido a partir de cerveza comercial estilo Blonde Ale y Pilsener a fin de evaluar las diferencias entre el concentrado restituido a base de agua mineral gasificada y la cerveza original. La concentración de la cerveza se realizó al 30, 40, 50, 60 y 70% de su peso original, mediante un proceso de doble evaporación al vacío, en donde la primera evaporación extrajo el etanol, y la segunda evaporación extrajo el agua contenida en la muestra. Posteriormente, se reincorporó el etanol perdido en la evaporación a cada muestra concentrada y por último se restituyó mediante adición de agua mineral carbonatada. Se analizaron los parámetros de: amargor, color, pH y sabor, este último determinado mediante un panel sensorial. Las concentraciones al 30, 40 y 50% restituidas con agua mineral mostraron mayor similitud en amargor, color, pH y sabor con respecto a la cerveza original, para ambos estilos: Blonde Ale y Pilsener. Las concentraciones al 60 y 70% restituidas con agua mineral gasificada fueron las que mostraron mayor diferencia. Por tanto, se puede concentrar cerveza mediante evaporación al vacío solo hasta el 50%, ya que a concentraciones mayores se distorsionan los parámetros mencionados anteriormente.