

Quieren producir cerveza utilizando residuos agroindustriales



A partir de **residuos agroindustriales** que se generan en **Montemorelos, Nuevo León**, investigadores del **Grupo de Investigación en Biotecnología Aplicada Sustentable** del [Tec de Monterrey](#), buscan **crear una cerveza artesanal** con sabores característicos de la región, reduciendo los costos de producción de la cerveza convencional, añadiéndole además **propiedades antioxidantes**.

cáscaras width="517" loading="lazy">

Miguel Ángel de León, especialista del [Tec](#), mencionó que México ocupa el **sexto lugar** a nivel mundial en consumo de cerveza y el **segundo** en Latinoamérica; en nuestro país, la ciudad con mayor consumo de cerveza es **Monterrey** con el 16% del total nacional.

Por lo anteriormente expuesto el tema de la cerveza representa un **nicho de mercado muy importante** en México, sobre todo en la región norte del país, esto **motivó a los investigadores a desarrollar nuevos adjuntos** a partir de biomasa, capaces de **sustituir la función del lúpulo** en el proceso de producción.

infografía width="800" loading="lazy">

Estos adjuntos **otorgan aroma, sabor, amargor** y propiedades antioxidantes, ya que en la cáscara se **concentra la mayor cantidad de metabolitos secundarios o polifenoles** que tienen propiedades **antioxidantes, anticancerígenas y hepatoprotectoras**, según explicó el investigador del [Tec](#).

Investigador width="4488" loading="lazy">

“Nuestra intención es desarrollar un adjunto con una función similar al lúpulo en la cerveza convencional, dándole un efecto bacteriostático”: Miguel Ángel de León.

Al igual que el lúpulo, **la malta** es otro ingrediente acaparado por la industria cervecera, siendo la **fuentes de azúcares** que se fermentan durante el proceso de producción.

En este contexto, la investigación de los especialistas del [Tec](#) indica que la malta **puede ser también sustituida** con residuos ricos en azúcares, como el almidón de papa, de jitomate o de cualquier otra verdura o fruta.

De acuerdo al especialista del **Grupo de Biotecnología**, un gramo de cáscara es capaz de brindarle amargor, sabor y aroma a una producción de **hasta a 20 litros de cerveza**, por lo que se trata de un producto sustentable, factible y de bajo costo.