

Especialistas en ciencia y cerveza se toman la palabra en charla abierta en Valdivia

La actividad se realizará el 21 de marzo a las 19 horas, en el auditorio N°4 del edificio Nahmías de la Universidad Austral de Chile.

Levaduras nativas del sur de Chile, bosques Patagónicos, ciencia y cerveza serán los temas que se abordarán en las dos charlas, abiertas a todos los interesados en la cerveza que produce la Región de Los Ríos.

El primer investigador que expondrá en la actividad será Diego Libkind, de la Universidad Nacional del Comahue, Bariloche, quien presentará la charla: 'Del Bosque a la Industria cervecera: Odisea de una levadura patagónica.' El Dr. Libkind, contará cómo encontró la levadura *Saccharomyces eubayanus*, bautizada "Euby", en la Patagonia Argentina, y que representa, según él, "la madre de la levadura que se usa a nivel mundial para fabricar la cerveza Lager." En efecto, este descubrimiento fue declarado de interés por el Senado argentino, por sus alcances científicos y tecnológicas inesperados.

La presentación incluirá un resumen de todos los proyectos científicos y tecnológicos realizados y en ejecución por Instituto Andino Patagónico de Tecnologías Biológicas y Geoambientales (IPATEC, Bariloche, Argentina), sobre genómica y clasificación de levaduras cerveceras, valorización microbiana de efluentes, calidad de lúpulo y nuevas variedades, re-utilización de levaduras, diseño de cosechadoras de levaduras, instalación y seguimiento de laboratorios de calidad cervecera, entre otros.

Luego será el turno de Francisco Cubillos de la Universidad de Santiago (USACH) y Roberto Nespolo (UACH) con la presentación: 'Caracterización del perfil de fermentación de levaduras nativas del Centro y Sur de Chile.' Los investigadores nacionales han logrado aislar y caracterizar el potencial fermentativo de cepas de levaduras chilenas obtenidas en bosques Patagónicos.

El Dr. Cubillos, indica que 'Las levaduras *S. eubayanus* representan un increíble potencial para la industria cervecera nacional, la cual permitirá producir fermentados con identidad nacional a partir de levaduras 100% chilenas. Nuestros resultados demuestran que las levaduras chilenas han dado origen a gran parte de las levaduras de la especie presentes en el mundo, por lo tanto, representan un excelente potencial de innovación al contener la mayor diversidad en el mundo'.

Estos resultados han sido financiados por los proyectos del Dr Cubillos FONDECYT el Instituto de Biología Integrativa iBio, mientras que la Investigación del Dr Nespolo por un proyecto del Fondo para la Innovación y la Competitividad (FIC) del Gobierno Regional y del Consejo Regional de la Región de Los Ríos FIC-Los Ríos.

El Dr. Nespolo agrega que “Hemos logrado fermentar numerosas cepas de *S. eubayanus* aisladas de la Región de Los Ríos, e identificadas como tales por biología molecular y secuenciación de genes. Y para poder aplicar estas tecnologías se han requerido años de trabajo y diversas fuentes de financiamiento. Este último aspecto es importante, pues al consumidor hay que proveerle información confiable: no sólo se valora el sabor y aroma de los productos, sino que también la historia y tradiciones detrás de los mismos. Además, debe ser un producto repetible, En eso consiste la denominación de origen”.

Estas presentaciones son en el marco de La Escuela de Ciencia y Cerveza, evento que reúne cuatro cursos que se desarrollarán en Valdivia, el 22 y 23 de marzo de 2019, y que es financiado conjuntamente por el proyecto “Levaduras nativas para cerveza artesanal” del Fondo para la Innovación y la Competitividad (FIC) del Gobierno Regional y del Consejo Regional de la Región de Los Ríos, el Instituto Milenio iBio y el CAPES (Center for Applied Ecology & Sustainability). Este curso une dos mundos, como es el de la cervecería y la academia, por eso el objetivo del proyecto es lograr elaborar un producto con identidad y sello regional, que tenga dominación de origen y cuente con un protocolo de producción.

La idea de esta iniciativa surgió hace un par de años en un congreso en Heidelberg, Alemania, donde confluyeron Roberto Nespolo y Francisco Cubillos. En la ocasión se dieron cuenta que la tradición cervecera Europea está muy de la mano con ciencia básica. “Nos dimos cuenta del potencial que tenía la creciente tradición cervecera del Sur de Chile. Entonces decidimos aplicar nuestros conocimientos científicos a un problema concreto, aislando levaduras nativas y probando sus capacidades fermentativas. De esas conversaciones nacieron varios proyectos de investigación, de los cuales el FIC es el más aplicado”, comentó Nespolo.

Por su parte, el Dr. Cubillos, destacó la importancia de proyectos colaborativos como éstos “ya que promueve la interacción entre productores y empresarios con la ciencia, en pos de desarrollar en conjunto nuevos avances locales para poder posicionar a la industria cervecera chilena, como líder en innovación tanto a nivel nacional como latinoamericano”,

Cabe destacar que las entidades asociadas a este curso Internacional están el IPATEC, Instituto Milenio de Biología Integrativa (iBio), La Universidad de Santiago de Chile (Usach), UACH, Consultora LosRíosInnova, el Center for Applied Ecology & Sustainability (CAPES) la Escuela de Graduados de la Facultad de Ciencias (UACH), American Society of Brewing Chemists. (ASBC) y el portal Ciencia en Chile.