

ALTERACIÓN DE UN INÓCULO DE LEVADURAS POR REUTILIZACIÓN EN LA PRODUCCIÓN DE CERVEZA ARTESANAL

Javier Angel Nannini

El objetivo del trabajo fue evaluar la contaminación de un inóculo de levaduras luego de su reutilización en la elaboración de cervezas artesanales en Balcarce (Bs. As., Argentina). Para ello se prepararon inóculos de levadura (*Saccharomyces cerevisiae*) con recuentos del orden de 10^7 cél.mL⁻¹. Se analizaron muestras correspondientes a dos productores de cerveza y en tres tiempos (T_0 = inóculo inicial, T_1 = 1º reutilización y T_2 = 2º reutilización). Las levaduras del inóculo aumentaron durante la primera reutilización y no presentaron variaciones en los recuentos durante la segunda reutilización con registros promedio de 7,09, 8,71 y 8,14 log₁₀ UFC.mL⁻¹ para T_0 , T_1 y T_2 respectivamente. Las bacterias contaminantes evaluadas fueron las BAMT y las BAL. A partir de la información obtenida se concluyó que los inóculos de levaduras pueden ser reutilizados en la producción de cerveza artesanal, ya que su recuento poblacional no presenta variaciones y las células mantienen su viabilidad.

Palabras clave: levaduras, cerveza artesanal, microbiota contaminante