

EDITORIAL

La tecnología no se ha parado, continuamente se producen cambios y ello nos obliga, como técnicos, a estar preparados para asimilar las nuevas corrientes del progreso.

El técnico no debe ser un mero ejecutante de recetas preconcebidas y rutinarias, sino que necesita estar al día y estudiar y analizar todo lo que de nuevo aparece para una posible aplicación, sin que esto quiera decir que haya de tomar decisiones inmediatas para su realización por el mero hecho de haberlo leído en un revista especializada.

El técnico debe en cada caso y con la suficiente profundidad, estudiar lo que lee y convencerse de que aquello que le han expuesto y pueda resultar realmente práctico y útil; su estudio ha de servirle mantener una puesta al día permanente de sus conocimientos y fomentar un espíritu innovador.

Nuestro papel de técnicos no debe limitarse a la fabricación del producto como siempre se venía haciendo y con buenos resultados; la aplicación de la mejora continua en los medios de producción y en los métodos y proceso de fabricación es una obligación del técnico moderno sin que en ningún momento se ponga en peligro la calidad de nuestros productos bajo el pretexto de una supuesta reducción de costes. Debemos utilizar los avances tecnológicos en la mejora y consistencia de la calidad buscando al mismo tiempo la optimización de la producción.

En este mundo, en que los cambios se producen cada día a mayor velocidad, es más importante saber enfrentarse a situaciones nuevas, que pueden suponer oportunidades de mejora, que repetir las ya existentes, lo que supondría frenar el desarrollo. La puesta al día es fundamental.

En este número de Cerveza y Malta, presentamos nuevos trabajos sobre el fascinante mundo de la cerveza. Empezando por el de Elena López Peredo sobre sus trabajos de investigación sobre la genética del lúpulo, en que encuentran las similitudes y diferencias entre diferentes cultivares de esta preciada planta, que es una de las materias primas fundamentales de nuestra cerveza.

Este trabajo engarza perfectamente con el informe anual de las actividades de la Sociedad Española de Fomento del Lúpulo que nuestro compañero J. Antonio Magadán nos ha preparado para ver lo que se hace, lo que se hará en el futuro y la evolución del lúpulo en España.

Le sigue un artículo sobre las narices artificiales de la Dra. Montserrat Mestres en el que se realiza una recopilación de los métodos existentes así como de las tecnologías en uso y de las propuestas de futuro en este sector de la analítica de las bebidas alcohólicas y que se prevé sea de aplicación para nuestras cervezas.

En la sección de Cerveza y Salud, presentamos la primera parte de un artículo de diversos doctores de las Universidades de Valencia y de Burgos, que el CICS ha patrocinado, sobre el papel de los flavonoides provenientes de la cerveza.

En su sección de Estadística Aplicada presentamos un nuevo ejemplo didáctico, en este caso sobre la Calibración Lineal.

Esperamos que este nuevo número sea del agrado de todos nuestros lectores y hacemos votos para que durante el verano se vea una recuperación de las ventas.

F. Xavier Castañé
Director de Cerveza y Malta