

PUBLICACIONES TÉCNICAS

Selección de títulos, artículos y trabajos más recientes e interesantes, con sus correspondientes referencias, aparecidos en las más importantes revistas cerveceras de todo el mundo, de acuerdo con el contrato que esta Asociación tiene suscrito. **LA A.E.T.C.M. NO DISPONE DE UN SERVICIO DE ENVÍO DE LOS ARTICULOS ORIGINALES. ROGAMOS USEN LOS SERVICIOS DE BIBLIOTECAS LOCALES O DE INSTITUTOS CERVECEROS COMO EL Campden BRI.**

183001 GESTIONANDO PROYECTOS DE UNA FORMA MÁS EFICIENTE.

Hettmer, O.

Brauwelt, 27 Nov. 2008, **148(48)**, 1450-1451.

Gestión planificación

183002 CONSUMO DE CERVEZA EN UNA SITUACIÓN RELACIONADA CON UN CONSUMO DIFÍCIL.

Birnbaum, G.

Brauindustrie, Dec. 2008, **93(12)**, 8.

Cerveza consumidor economía mercado ventas comercio

183003 GESTIÓN FUTURA Y LOGÍSTICA.

Brau. Forum, 12 Nov. 2008, **23(10)**, 22-24.

Cerveza bebida industria reunión comercio

183004 COMO SI UNO ESTUVIESE ALLI POR SI MISMO. LA APLICACIÓN DE LAS TÉCNICAS DE 3D EN LAS CERVECERÍAS.

Hofbauer, A.

Brauindustrie, Jan. 2009, **94(1)**, 30-31.

Publicidad cerveza cervecería relaciones públicas

183005 MAS QUE UNA ALE.

Protz, R.

Beers World, Feb/March 2009, **(22)**, 27.

Cerveza marca historia

183006 PEQUEÑO MOVIMIENTO EN LAS ACTIVIDADES FORÁNEAS DE LAS CERVECERÍAS ALEMANAS.

Kelch, K.

Brauwelt, 5 Feb. 2009, **149(6)**, 121.

Cerveza cervecería exportación ventas estadísticas

183007 TOMANDO DECISIONES ÚTILES. PLANEANDO LA INSTALACIÓN ADECUADA PARA SER "CIPEADA".

Kalinowski, R.

Brauindustrie, Feb. 2009, **94(2)**, 36-39.

Cervecería CIP construcción diseño equipos error rendimiento seleccion

183008 LOS GIGANTES SE DESPIERTAN.

Huddleston, N.

Morning Advert., 5 March 2009, **(434)**, 26-27.

Marca cervecería contenedor barril cerveza mercado método secundaria fermentacion

183009 PUEDE SU MARCA SER VERDE?

Kallenberger, M.

New Brewer, Jan/Feb. 2009, **26(1)**, 42-47.

Cerveza marca medioambiental protección marketing relaciones públicas

183010 REQUISITOS MÍNIMOS PARA GESTIONAR LA CRISIS.

Brandt, D.

Brauwelt, 19 Feb. 2009, **149(8/9)**, 215-217.

Gestión seguridad método

183011 CON OJOS ABIERTOS A TRAVÉS DE LA CRISIS.

Lamping, M.

Brauwelt, 19 March 2009, **149(12/13)**, 346-347.

Costes datos procesado economía gestión software

183012 EL VALOR DE LAS CERVECERÍAS PARA DIVERSIFICARSE DA A LOS CONSUMIDORES VALOR PARA PROBAR NUEVOS TIPOS DE CERVEZAS.

Dornbusch, H.

Brauindustrie, March 2009, **94(3)**, 39.

Cerveza cervecería consumidor marketing método ventas

183013 PORQUE A LAS MUJERES NO LES GUSTA LA CERVEZA Y LO QUE ESTÁ HACIENDO LA INDUSTRIA PARA CAMBIAR LAS ACTITUDES.

Brew. Guardian, Feb. 2009, **138(2)**, 10-12, 14.

Cerveza cervecería consumidor marketing investigación desarrollo

183014 INNOVACIÓN Y NO IMITACIÓN.

Evans, J.

Beers World, April/May 2009, **(23)**, 12-15.

Cerveza cervecería

183015 COMPUESTOS VOLÁTILES DEL LÚPULO (PARTE I): ANÁLISIS DE LOS PELLETS Y DE LAS VARIACIONES ESTACIONALES.

Herrmann, M., Hanke, S., Kaltner, D. y Back, W.

Monatsschr. Brauwiss., Jul./Aug. 2008, **61(7/8)**, 135-139.

Cerveza análisis sustancias amargo composición aceite esencial extracción gas ionización llama flavor lúpulo componente volátil cromatografía gases

183016 PRODUCCIÓN DE BIOETANOL A PARTIR DE CÁSCARAS DE CEBADA USANDO EL PRE-

TRATAMIENTO SAA (EMPAPANDO EN AMONÍACO ACUOSO)

Kim, T.H., Taylor, F. y Hicks, K.B.
Bioresour. Technol., Sept. 2008, **99(13)**, 5694-5702.
Amoníaco cebada etanol fermentación cáscara sacarificación

183017 BIOETANOL - AYER, HOY Y MAÑANA.

Stewart, G.G., Leiper, K. y Miedl, M.
Proc. Conv. Inst. Brew. Distill. (Asia Pacific Sect.),
Auckland, 2008, (30), 30pp.
Medioambiente economía protección etanol planta a combustible perspectiva producción

183018 PROGRESO EN EL PROCESADO DE BIOETANOL.

Balat, M., Balat, H. y Oz, C
Prog. Energy Combust. Sci.,
2008, 34(5), 551-573.
Etanol revisión producción combustible

183019 LA SOLUCIÓN PARA EL FUTURO ESTÁ EN EL PASADO. FERMENTACIÓN DEL BUTANOL PARA EL BIOFUEL.

Tangney, M. y White, J.
Brew. Distill., Sept. 2008,
4(9), 53-55.
Alcohol biotecnología perspectiva producción combustible

183020 LA CEBADA COMO UNA MATERIA PRIMA PARA LA COMIDA.

Lehtinen, P. Holopainen, U.
Mallas Olut, 2008, (5), 149-153.
Cebada comida método investigación desarrollo

183021 CULTIVOS – ALTERNATIVAS – ACEPTACIÓN, EL USO DE VARIEDADES DE INVIERNO PARA MALTEAR – UN RIESGO O UNA OPORTUNIDAD?

Gastl, M., Schwarz, C. and Back, W.
Brauindustrie, Oct. 2008,
93(10), 42-46.
Cosecha cervecería cultivo malta malteado calidad método variedad invierno cebada

183022 SOBRE LA CALIDAD DE LA CEBADA DE LA COSECHA DEL 2008.

Gastl, M., Schull, F. and Back, W.

Brauwelt, 23 Oct. 2008, 148(43), 1210-1214.
Cebada malteado calidad método variedad

183023 COMPOSICIÓN Y ESTRUCTURA MOLECULAR DE LOS POLISACÁRIDOS LIBERADOS DE LAS PAREDES CELULARES DEL ENDOSPERMO DE LA CEBADA POR EXTRACCIÓN SECUENCIAL CON AGUA, ENZIMAS DEL MALTA Y ÁLCALI.

Lazaridou, A., Chornick, T., Biliaderis, C.G. and Lzydorzcyk, M.S.
J. Cereal Sci., Sept. 2008, **48(2)**, 304-318.
Cebada célula pared composición extracción estructura molecular peso molecular polisacárido

183024 RENDIMIENTOS Y CONSTITUYENTES DE LOS CEREALES.

Schildbach, R.

Brau. Forum, 12 Sept. 2008, **23(8)**, 6-9.

Cereal composición constituyente propiedades método rendimiento

183025 VALORES DE ALFAÁCIDOS DE LOS LÚPULOS DE LA COSECHA DEL 2008 Y ACTUALIZACIÓN DE LOS VALORES PROMEDIO INTERANUALES.

Brauwelt, 23 Oct. 2008, **148(43)**, 1204.

Alfa ácido concentración lúpulos producción estadísticas variedad

183026 COSECHA DE LÚPULO DEL 2008 – ESTIMACIONES.

Mitt. Oesterr. Getraenke Inst., July/Sept. 2008, **62(3)**, 56-57.

Lúpulos producción estadísticas

183027 UN SÍNTESIS EFICIENTE DEL FITOESTRÓGENO 8-PRENILARINGENINA A PARTIR DEL XANTHUMOL CON IODURO DE MAGNESIO ETERATO.

Aniol, M., Szymanska, K. and Zolnierczyk, A.

Tetrahedron, 29 Sept. 2008, **64(40)**, 9544-9547.

Química extracción flavonoides residuos lúpulos síntesis

183028 ENZIMAS EN LA SUBIDA.

Brown, R.

Brew. Guardian, Sept. 2008, **137(8)**, 29-30.

Cervecería enzimas método

183029 CERVEZAS CON ESTABILIDAD DEL SABOR MEJORADA.

Simpson, V.

Scand. Brew. Rev., Oct. 2008, **65(5)**, 24-26, 28.

Cebada cerveza cervecería enzimática actividad flavor genética inhibición lipoxigenasa malta estabilidad variedad

183030 LAS ENDOPROTEÍNAS DE LA CEBADA Y DEL MALTA Y SUS INHIBIDORES ENDÓGENOS.

Jones, B.L.

Tech. Q. Master Brew. Assoc. Am., 2008, **45(3)**, 279-282.

Cebada cervecería inhibidor malta malteado proteolíticas enzimas

183031 LOS LÚPULOS ESTÁN DE REGRESO.

Davis, G.

Brew. Guardian, Nov. 2008, **137(10)**, 52, 54-57.

Lúpulos mercado producción estadísticas

183032 LUPULOS Y MALTAS DE ALEMANIA PARA LAS CERVEZAS DEL MUNDO.

Hopfen Rundsch. (Int. Ed.), 2008/2009, 36-37.

Cebada cosecha cultivo exportación lúpulos marketing ventas

183033 EFECTO DEL NIVEL DE SUMINISTRO DE NITRÓGENO EN EL SUELO Y SU EFECTO EN LAS CARACTERÍSTICAS DE LA MALTA PROVENIENTE DE GRANO DE CEBADA DE INVIERNO.

Slamka, P., Hanackova, E., Bencikova, M., Macak, M. and Demjanova, E.

Cereal Res. Commun., 2008, **36(3)**, 1439-1442.

Cebada cultivo dosificación fertilizante malta malteado nitrógeno contenido calidad variedad

183034 EFECTOS DE LOS INCREMENTOS DE LOS RATIOS DE POTASIO EN EL STATUS NUTRITIVO DE LA MALTA DE CEBADA EN LA ETAPA DE SU FILTRACIÓN.

Balazsy, A. and Sardi, K.

Cereal Res. Commun., 2008, **36(3)**, 1723-1726.

Cebada concentración cultivo dosificación experimentación fertilizante nitrógeno contenido nutrición fósforo planta potasio

183035 CAPACIDAD DE LA RAIZ Y SU INFLUENCIA EN LA ASIMILACIÓN DE NUTRIENTES POR LOS GRANOS DE CEBADA PARA MALTEAR.,

Cerkal, R., Vejrazka, K., Ryant, P., Hrivna, L. and Prokes, J.

Cereal Res. Commun., 2008, **36(Suppl. 5)**, 111-114.

Asimilación cebada cultivo fertilizante crecimiento nutriente fisiología

183036 INFLUENCIA DE LA TEMPERATURA DE CRECIMIENTO EN EL CONTENIDO, VISCOSIDAD Y PESO MOLECULAR RELATIVO DE LOS BETAGLUCANOS SOLUBLES EN AGUA EN LA CEBADA (HORDEUM VULGARE L.).

Anker-Nilssen, K., Sahlstrom, S., Knutsen, S.H., Holtekjolen, A.K. and Uhlen, A.K.

J. Cereal Sci., Nov. 2008, **48(3)**, 670-677.

Cebada beta composición concentración cultivo glucano crecimiento peso molecular propiedades solubilidad temperatura variedad viscosidad

183037 CARACTERIZACION ESTRUCTURAL DE LOS BETA-GLUCANOS DE LA CEBADA EXTRAÍDOS USANDO UNA NOVEDOSA TÉCNICA DE FRACCIONAMIENTO.

Ghotra, B.S., Vasanthan, T. and Temelli, F.

Food Res. Int., Dec. 2008, **41(10)**, 957-963.

Cebada beta composición glucano estructura molecular propiedades

183038 BETA-GLUCANOS Y XILANOS DE LA CEBADA: ESTRUCTURA MOLECULAR, PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS Y USOS EN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS- UNA REVISIÓN.

Izydorczyk, M.S. and Dexter, J.E.

Food Res. Int., Nov. 2008, **41(9)**, 850-868.

Cebada beta glucano estructura molecular pentosano propiedades método

183039 BIOGAS DE DESECHOS DE LAS PLANTAS DE LÚPULO.

Hopfen Rundsch., 15 Nov. 2008, **59(11)**, 305-306.
Subproducto fertilizante fuel gas recolección lúpulos

183040 EL EFECTO DEL TIEMPO ATMOSFÉRICO EN LA FOTOSÍNTESIS DE LOS LÚPULOS Y EN LA VELOCIDAD DE TRANSPIRACIÓN.

Hnilickova, H., Hnilicka, F. and Krofta, K
Cereal Res. Commun., 2008, **36(Suppl. 5)**, 887-890.
Cultivo crecimiento lúpulos fisiología tiempo

183041 GRAN CANTIDAD DE MATERIAS PRIMAS EN OFERTA. COSECHAS EN GRANDES CANTIDADES PONEN PRESIÓN SOBRE LOS PRECIOS DE LA CEBADA PARA MALTEO.

Schraa, M.
Brauindustrie, Jan. 2009, **94(1)**, 14-16.
Cebada costes cultivo malteado producción método calidad estadísticas

183042 CARACTERÍSTICAS TÍPICAS. EXPERIENCIAS PRÁCTICAS CON NUEVAS VARIETADES DE LÚPULOS.

Mitter, W. and Cocuzza, S.
Brauindustrie, Feb. 2009, **94(2)**, 10-12.
Aroma cerveza amargor cervecería composición constituyente flavor lúpulos propiedades calidad variedad

183043 HAY MAS COSAS QUE ÚNICAMENTE ALFA-ÁCIDOS EN LOS LÚPULOS.

Narziss, L.
Brauwelt, 5 Feb. 2009, **149(6)**, 122-126.
Cerveza cervecería composición constituyente lupulado lúpulos propiedades calidad método variedad

183044 ACEITES ESENCIALES DEL LÚPULO: ANÁLISIS, COMPOSICIÓN QUÍMICA Y CARACTERÍSTICAS ORODORASAS.

Eyres, G. and Dufour, J.-P.
Preedy, V.R. (ed.), Beer in Health and Disease Prevention, 2009, 239-254.
Aroma cerveza química composición aceite esencial a lúpulo flavor lúpulos propiedades

183045 SISTEMA DE ALMACENAMIENTO EN LA CEBADA Y SU IMPACTO EN LA CALIDAD DE LA MALTA Y LA CERVEZA.

Mikyska, A. and Prokes, J.
Kvasny Prum., 2009, **55(3)**, 73-81.
aeróbico anaeróbico cebada cerveza cervecería malta malteado propiedades calidad almacenamiento tiempo variedad

183046 NUTRIENTES MINERALES Y CALIDAD DE LA CEBADA DE PRIMAVERA (*HORDEUM VULGARE L.*).

Munzert, M., Baumer, M., Blum, U., Wurzinger, A., Henkelmann, G., Herz, M. and Holland-Moritz, H.
Monatsschr. Brauwiss., 2009, **62(1/2)**, 14-24.
Cebada composición malteado mineral calidad

183047 COSECHA DE LOS CEREALES.

Schildbach, R.
Brau. Forum, 9 March 2009, **24(3)**, 12-15.
Cereal recolección método

183048 INGENIERÍA GENÉTICA: SE NECESITA CLARIFICACIÓN.

Meuser, F. and Golz, G.
Brau. Forum, 9 March 2009, **24(3)**, 24-25.
Cosecha cereal genética reunión transformación

183049 INVESTIGACIÓN EN EL LÚPULO EN USA.

Engelhard, B.
Hopfen fen Rundsch., 15 March 2009, **60(3)**, 52-53.
Lúpulos investigación desarrollo método

183050 HALLERTAUER MITTELFRUEHER: CALCULE PRIMERO Y LUEGO DECÍDASE.

Fuss, S. and Portner, J.
Hopfen Rundsch., 15 March 2009, **60(3)**, 54-56.
Computación costes cultivo economía lúpulos método variedad

183051 PELLETS DE LÚPULO TIPO 90: INFLUENCIA DE LA FABRICACIÓN Y ALMACENAMIENTO EN LAS PÉRDIDAS DE LOS ALFA ÁCIDOS.

Srecec, S., Rezić, T., Santek, B. and Maric, V.
Acta Aliment., March 2009, **38(1)**, 141-147.
Alfa ácido deterioro pellet lúpulo producción estabilidad almacenamiento

183052 EL USO DE ATMÓSFERAS MODIFICADAS PARA CONTROLAR LA CALIDAD DEL MALTA.

Wilhelmson, A., Vilpola, A., Rasanen, E., Peltola, P., Kotaviita, E., Home, S. and Laitila, A.
Tech. Q. Master Brew. Assoc. Am., 2008, **45(3)**, 245-252.
Dosificación secado nitrógeno malta malteado rendimiento calidad remojo

183053 CAMBIOS EN LA DUREZA DE LOS GRANOS DE CEBADA Y EN LA CALIDAD DE LA MALTA CAUSADOS POR LA IRRADIACIÓN CON MICROONDAS.

Lopez-Perea, P., Figueroa, J.D.C., Sevilla-Panagua, E., Roman-Gutierrez, A., Reynoso, R. and Martinez-Peniche, R.
J. Am. Soc. Brew. Chem., 2008, **66(4)**, 203-207.
Cebada irradiación malta malteado microondas modificación calidad

183054 MALTEADO Y DATOS DE LA CALIDAD DE LA MALTA EN LOS PRIMEROS ENSAYOS DE MALTEADO SOBRE LA COSECHA DEL 2008.

Gastl, M., Schull, F. and Back, W.
Brauwelt, 4 Dec. 2008, **148(49)**, 1493-1497.
Cebada malta malteado rendimiento calidad método

183055 ¿CUAN BAJO PUEDE USTED LLEGAR?

Cooper, D.
Beers World, Oct/Nov. 2008, **(20)**, 54-56.
Sin alcohol cerveza bajo alcohol producción calidad

183056 AGUA, AGUA.

Bamforth, C.

Brew. Guardian, Sept. 2008, **137(8)**, 24-27.

Cervecería economía eficiencia recuperación reciclado agua

183057 CONGRESO MUNDIAL CERVECERO. LA REUNIÓN DE LA INDUSTRIA CERVECERA MUNDIAL EN HAWAII.

Brew. Drink Ind. Int., 2008, **(5)**, 72-85.

Cervecería reunión

183058 LAS CERVEZAS CON BAJO ALCOHOL ESTÁN ALCANZANDO NUEVAS CIMAS.

Evans, J.

Brew. Guardian, Oct. 2008, **137(9)**, 29-30, 32.

Sin alcohol cerveza marca bajo alcohol mercado producción propiedades calidad

183059 MEJORES PRECISIONES DE MEDICIÓN CON NUEVOS MÉTODOS NOVEDOSOS.

Brau. Forum, 12 Nov. 2008, **23(10)**, 8-10.

Cervecería reunión

183060 AVANCES EN EL SECTOR CERVECERO.

Arndt, G.

Brauwelt, 12 Nov. 2008, **148(46/47)**, 1410-1414.

Cervecería reunión

183061 LAS MEMBRANAS SE HAN PROBADO A SI MISMAS. MICROFILTRACIÓN – LA TÉCNICA EFICIENTEMENTE ENERGÉTICA PARA EL TRATAMIENTO DEL AGUA.

Maurer, C.

Brauindustrie, Dec. 2008, **93(12)**, 10-13.

Filtración membrana rendimiento propiedades purificación agua

183062 GESTIÓN SOSTENIBLE DEL AGUA. CAPACIDADES DE RENDIMIENTOS EN LAS MODERNAS PLANTAS DE MEMBRANAS.

Norpel, C.

Brauindustrie, Dec. 2008, **93(12)**, 18-21.

Constituyente mineral eliminación ósmosis inversa agua

183063 AGITADO Y REMOVIDO. LA TÉCNICA SHAKESBIER DE STEINECKER EN LA PRÁCTICA.

Dahncke, C., Schneid, R. and Methner, F.-J.

Brew. Distill., Dec. 2008, **4(12)**, 40-41.

Cerveza cervecería equipos maceración rendimiento calidad vibración mosto

183064 OPORTUNIDADES CERVECERAS.

Candy, E.

Brew. Distill., Jan. 2009, **5(1)**, 11-15.

Sala cocción equipos selección método

183065 EFECTOS DE LA ACIDIFICACIÓN DEL MACERADO.

Reiter, T., Back, W. and Krottenthaler, M.

Monatsschr. Brauwiss., Nov/Dec. 2008, **61(11/12)**, 1-13.

Acidificación cerveza cervecería líquido composición macerado maceración propiedades calidad mosto

183066 PRODUCCIÓN DE CERVEZA SIN ALCOHOL.

Montanari, L., Marconi, O., Mayer, H. and Fantozzi, P.

Preedy, V.R. (ed.), *Beer in Health and Disease Prevention*, 2009, 61-75.

Sin alcohol cerveza composición legislación bajo alcohol producción propiedades método

183067 AGUA PARA LOS CERVECEROS.

Griffin, S.

Brew. Distill., Feb. 2009, **5(2)**, 13-21.

Cervecería cervecería líquido consumo desinfección economía eficiencia efluente tratamiento malteado purificación recuperación método agua

183068 USO DE ENZIMAS AMILOLÍTICAS EN CERVECERÍA.

Guerra, N.P., Torrado-Agrasar, A., Lopez-Macias, C., Martinez-Carballo, E., Garcia-Falcon, S., Simal-Gandara, J. and Pastrane-Castro, L.M.

Preedy, V.R. (ed.), *Beer in Health and Disease Prevention*, 2009, 113-126.

Adjuntos amilólisis cerveza cervecería composición enzimas enzimática actividad malta maceración propiedades calidad método mosto

183069 IMPACTO DE LA TEMPERATURA FINAL DE MACERACIÓN Y SISTEMAS ALTERNATIVOS DE LUPULADO EN LA CALDERA DE EBULLICIÓN SOBRE LA UTILIZACIÓN DE LOS ALFÁCIDOS DE LOS LÚPULOS DURANTE LA EBULLICIÓN DEL MOSTO.

Jaskula, B., Spiewak, M., De Cock, J., Goiris, K., Malfliet, S., Poiz, S., De Rouck, G., Aerts, G. and De Cooman, L.

J. Am. Soc. Brew. Chem., 2009, **67(1)**, 23-32.

alfa ácido cerveza composición eficiencia flavor lupulado isomerización maceración calidad estabilidad temperatura mosto hervido

183070 REDUZCA SUS PÉRDIDAS.

Smith, I. and Quain, D.

Brew. Guardian, Feb. 2009, **138(2)**, 24-26, 28-29.

Cervecería costes economía gestión medición producción pérdidas reducción

183071 ECONOMÍA DE AGUA EN LAS CERVECERÍAS.

Jain, S.

Brew. Distill., March 2009, **5(3)**, 49-52.

Cervecería economía eficiencia efluente medioambiental protección purificación recuperación agua

183072 REDUCIENDO EL TIEMPO DE FERMENTACIÓN. INSTALACIÓN DE UN TAMIZ PARA LA LEVADURA EN LA CERVECERIA MODELO, TORREON, MÉJICO.

Kemmelmeyer, W.H.

Brauindustrie, Nov. 2008, **93(11)**, 46-47.

Aireación levadura cervecera equipos fermentación rendimiento tamizado

183073 LA LEVADURA SACCHAROMYCES CE-REVISIAE – EL PRINCIPAL CARÁCTER EN LA FABRICACIÓN DE LA CERVEZA.

Lodolo, E.J., Kock, J.L.F., Axcélula, B.C. and Brooks, M.

FEM. Yeast Res., Nov. 2008, **8(7)**, 1018-1036.

Cerveza levadura cervecera fermentación rendimiento producción propiedades calidad método

183074 LEVADURA: MANEJO, PROPAGACIÓN Y ALMACENAMIENTO.

Parsons, M.

Brew. Distill., Dec. 2008, **4(12)**, 9-10.

Cerveza levadura cervecera fermentación historia rendimiento calidad

183075 CONTROL DE LAS FERMENTACIONES EN EL LABORATORIO MEDIANTE EL SEGUIMIENTO DE LOS PESOS.

Kosin, P., Savel, J. and Broz, A.

Tech. Q. Master Brew. Assoc. Am., 2008, **45(4)**, 345-347.

Levadura cervecera experimentación fermentación laboratorio medición rendimiento pesaje

183076 UN FUTURO BRILLANTE PARA EL CF.

Putman, R.

Brew. Distill, Jan. 2009, **5(1)**, 20-25.

Cervecería proceso continuo equipos fermentación historia maduración método

183077 ESTAN LOS MICROCERVECEROS SUBAIREANDO SUS MOSTOS?

Parker, N.

Tech. Q. Master Brew. Assoc. Am., 2008, **45(4)**, 352-354.

Aireación levadura cervecera concentración fermentación microcervecera oxígeno rendimiento mosto

183078 IMPCTO DEL INÓCULO EN EL RENDIMIENTO DE LA FERMENTACIÓN Y EL FLAVOR DE LA CEVEZA.

Verbelen, P.J., Dekoninck, T.M.L., Saerens, S.M.G., Van Mulders, S.E., Thevelein, J.M. and Delvaux, F.R.

Appl. Microbiol. Biotechnol., Feb. 2009, **82(1)**, 155-167.

Cerveza levadura cervecera experimentación fermentación flavor rendimiento inóculo

183079 BACTERIAS ESTRICTAMENTE ANAEROBIAS EN LA CERVEZA Y EN LAS CERVECERÍAS.

Matoulkova, D.

Kvasny Prum., 2008, **54(11/12)**, 338-343.

Anaeróbico bacteria cerveza contaminación microbiología propiedades método

183080 APRECIAMOS SUFICIENTEMENTE A LA LEVADURA?

Skach, J. and Slaby, M.

Kvasny Prum., 2009, **55(1)**, 2-8.

Cerveza levadura cervecera cultivo colección fermentación flavor envasado propagación propiedades cepa levadura

183081 DIVERSIDAD DE LA LEVADURA EN LA INDUSTRIA CERVECERA.

Heliborg, L. and Piskur, J.

Preedy, V.R. (ed.), Beer in Health and Disease Prevention, 2009, 77-88.

183082 DISMINUCIÓN DEL 4-VINILGUAIACOL DURANTE LA MADURACIÓN DE LA CERVEZA Y FORMACIÓN DE APOCINOL Y VANILLINA EN LA CERVEZA.

Vanbeneden, N., Saison, D., Delvaux, F. and Delvaux, F.R.

J. Agric. Comida Chem., 24 Dec. 2008, **56(24)**, 11983-11988.

Envejecimiento cerveza química flavor fenólico compuesto

183083 PRINCIPIOS BÁSICOS DE LA EVAPORACIÓN DE SUBSTANCIAS AROMÁTICAS EN LA PRODUCCIÓN DE LA CERVEZA. - PART 1.

Scheuren, H., Sommer, K. and Hertel, M.

Brauwelt, 11 Dec. 2008, **148(50)**, 1536-1539.

Física método eliminación volátil compuesto mosto

183084 RELACIÓN ENTRE LOS POLIFENOLES Y LA ESTABILIDAD DEL FLAVOR DE LA CERVEZA.

Boivin, P.

Cerevisia Belg. J. Brew. Biotechnol., Nov/Dec. 2008/Jan. 2009, **33(4)**, 188-195.

Antioxidante cerveza cervecería flavor malteado mal flavor polifenol propiedades estabilidad

183085 POLIFENOLES EN EL MOSTO Y EN LA CERVEZA: ESTADO DEL CONOCIMIENTO EN EL 2008: DONDE Y PORQUÉ?.

Derdelinckx, G.

Cerevisia Belg. J. Brew. Biotechnol., Nov/Dec. 2008/Jan. 2009, **33(4)**, 174-187.

Cerveza cervecería química composición polifenol propiedades calidad materia prima método

183086 ALGUNOS FACTORES QUE INFLUYEN EN LA ESPUMA DE LA CERVEZA.

Bamforth, C., Kalathas, A., Maurin, Y. and Paredin, C.

Tech. Q. Master Brew. Assoc. Am., 2008, **45(4)**, 332-336.

Cerveza detergente espuma estabilidad inhibición lípido pH propiedades

183087 AMINOÁCIDOS EN LA CERVEZA.

Fontana, M. and Buiatti, S.

Preedy, V.R. (ed.), Beer in Health and Disease Prevention, 2009, 273-284.

Amino ácido cerveza cervecería composición propiedades calidad método

183088 HIDRATOS DE CARBONO DE LA CERVEZA.

Ferreira, I.M.P.L.V.O.

Preedy, V.R. (ed.), Beer in Health and Disease Prevention, 2009, 291-298.

Cerveza cervecería hidrato de carbono composición concentración propiedades método

183089 COMPOSICIÓN DE LA CERVEZA: UNA REVISIÓN.

Buiatti, S.

Preedy, V.R. (ed.), Beer in Health and Disease Prevention, 2009, 213-225

Cerveza composición constituyente método

183090 PROTEÍNAS SOLUBLES DE LA CERVEZA.

Didier, M. and Benedicte, B.

Preedy, V.R. (ed.), Beer in Health and Disease Prevention, 2009, 265-271.

Cerveza composición propiedades proteína calidad

183091 TRANS-2-NONENAL DURANTE EL MACERADO MODELO.

Da Cruz Francisco, J. and Dey, E.S.

Preedy, V.R. (ed.), Beer in Health and Disease Prevention, 2009, 389-394.

Carbonílico compuesto química maceración mal flavor producción propiedades eliminación

183092 TECNOLOGÍA DE LUPULADO CON RELACIÓN AL RENDIMIENTO EN LA ISOMERIZACIÓN DE LOS ALFA-ÁCIDOS, UTILIZACIÓN FINAL Y ESTABILIDAD DEL AMARGOR DE LAS CERVEZAS.

Jaskula, B., Goiris, K., Van Opstaele, F., De Rouck, G., Aerts, G. and De Cooman, L.

J. Am. Soc. Brew. Chem., 67(1), 44-57.

Alfa ácido cerveza amargor eficiencia lupulado iso alfa ácido calidad estabilidad mosto hervido

183093 LAS CUALIDADES AMARGAS DE LOS ISO-ALFA-ÁCIDOS REDUCIDOS Y NO REDUCIDOS.

Fritsch, A. and Shellhammer, T.H.

J. Am. Soc. Brew. Chem., 2009, 67(1), 8-13.

Cerveza amargor flavor prueba de comparación iso alfa ácido propiedades calidad

183094 IDENTIFICACIÓN DE COMPONENTES ACTIVOS DEL GUSTO Y AROMA DE LA CERVEZA.

Hughes, P.

Preedy, V.R. (ed.), Beer in Health and Disease Prevention, 2009, 227-238.

Análisis aroma cerveza química constituyente flavor identificación propiedades sensorial

183095 CERVEZA Y ARABINOXILANO.

Fox, G.P.

Preedy, V.R. (ed.), Beer in Health and Disease Prevention, 2009, 309-316.

Cebada cerveza cervecería composición concentración malta malteado pentosano propiedades calidad método

183096 METALES EN LA CERVEZA.

Pohl, P.

Preedy, V.R. (ed.), Beer in Health and Disease Prevention, 2009, 349-358.

Cerveza cervecería composición constituyente metal propiedades calidad método

183097 MINERALES EN LA CERVEZA.

Montanari, L., Mayer, H., Marconi, O. and Fantozzi, P.

Preedy, V.R. (ed.), Beer in Health and Disease Prevention, 2009, 359-365.

Cerveza cervecería química composición constituyente ion mineral propiedades calidad

183098 LA QUÍMICA DE LA CERVEZA MADURANDO.

De Schutter, D.P., Saison, D., Delvaux, F., Derdelinckx, G. and Delvaux, F.R.

Preedy, V.R. (ed.), Beer in Health and Disease Prevention, 2009, 375-388.

Envejecimiento cerveza química coloidal composición constituyente deterioro flavor espuma estabilidad oxidación propiedades calidad estabilidad método

183099 CERVEZA NO LAGER.

Pavsler, A. and Buiatti, S.

Preedy, V.R. (ed.), Beer in Health and Disease Prevention, 2009, 17-30.

Ale cerveza cervecería composición fermentación propiedades calidad método

183100 CERVEZA LAGER.

Pavsler, A. and Buiatti, S.

Preedy, V.R. (ed.), Beer in Health and Disease Prevention, 2009, 31-43

Cerveza cervecería composición fermentación historia lager propiedades calidad materia prima método

183101 IDENTIFICACIÓN DE NUEVAS PROTEÍNAS DE LA CERVEZA ACTIVAS CON EL TURBIO MEDIANTE ANÁLISIS PROTEÓMICO.

limure, T., Nankaku, N., Watanabe-Sugimoto, M., Hirota, N., Zhou, T.S., Kihara, M., Hayashi, K., Ito, K. and Sato, K.

J. Cereal Sci., Jan. 2009, 49(1), 141-147.

Análisis cerveza coloidal composición turbio identificación propiedades proteína

183102 LA RUEDA DE AROMAS DE LA CERVEZA.

Schmelzle, A.

Monatsschr. Brauwiss., 2009, **62(1/2)**, 26-32.

Aroma cerveza flavor flavor impresión sensorial estandarización cata test terminología

183103 CONTRIBUCIÓN DE LOS COMPUESTOS DEL ENVEJECIMIENTO AL FLAVOR DE VIEJA DE UNA CERVEZA LAGER MEDIANTE EL ESTUDIO DE SUS UMBRALES DE DETECCIÓN.

Saison, D., De Schutter, D.P., Uyttenhove, B., Delvaux, F. and Delvaux, F.R.

Food Chem., 15 June 2009, **114(4)**, 1206-1215.

Envejecimiento cerveza composición concentración constituyente deterioro flavor mal flavor cata umbral valor volátil

183104 FABRICACIÓN DE CERVEZA CON ALTA DENSIDAD, MEJORES PRÁCTICAS.

Grimm, H.

Drink Technol. Mark., Nov. 2008, **12(4)**, 24-25.

Cerveza carbonatación dilución alta densidad cervecería

183105 LA FILTRACIÓN APROPIADA PARA CADA APLICACIÓN.

Arndt, G.

Brauwelt, 18 Dec. 2008, **148(51/52)**, 1586-1588.

Equipos exhibición filtración método agua

183106 ESTABILIZACIÓN DE LA CERVEZA: COMPARATIVA DE MÉTODOS ALTERNATIVOS.

Zuber, J. and Gans, U.

Tech. Q. Master Brew. Assoc. Am., 2008, **45(4)**, 337-339.

Cerveza coloidal estabilización método

183107 REDUCCIÓN DEL PESO DE LAS BOTELLAS Y EL MTB.

Brew. Distill., Oct. 2008, **4(10)**, 40-41.

Cerveza color experimentación botella vidrio iluminación inhibición gusto a sol mal flavor pesaje

183108 EL GUSTO A SOL EN LA CERVEZA: LA HISTORIA COMPLETA.

De Keukeleire, D., Heyerick, A., Huvaere, K., Skibsted, L.H. and Andersen, M.L.

Cerevisia Belg. J. Brew. Biotechnol., Aug/Sept/Oct. 2008, **(383)**, 133-144.

Cerveza química gusto a sol mal flavor

183109 MEJORANDO LA DRINKABILIDAD USANDO EL ANÁLISIS MULTIVARIANTE.

Aller, H.C., Kieldsen, J. Brew.

Biotechnol., Aug/Sept/Oct. 2008, **33(3)**, 145-150.

Cerveza cervecería composición flavor control procesos calidad materia prima análisis estadístico

183110 MODELADO MULTIVARIANTE DEL ENVEJECIMIENTO DE LA CERVEZA LAGER EN BOTELLA MEDIANTE EL ANÁLISIS DE LOS

COMPONENTES PRINCIPALES LOS MÉTODOS DE REGRESIÓN MÚLTIPLE.

Liu, J., Li, Q., Dong, J., Chen, J. and Go, G.

J. Agric. Food Chem., 27 Aug. 2008, **56(16)**, 7106-7112.

Envejecimiento análisis cerveza composición constituyente deterioro flavor modelo simulación mal flavor método análisis estadístico

183111 LA OLFACOMETRÍA Y SUS POSIBILIDADES DE SER USADA EN LA CERVECERÍA PARA DETERMINACIÓN DE LAS EMISIONES EN LA CERVECERÍA.

Kraus, R., Chladek, L., Cespiva, M. and Prikryl, M.

Kvasny Prum., 2008, **54(9)**, 269-274.

Aroma cervecería emisión medición aroma olor sensorial

183112 MÉTODOS DE CIP AMBIENTALMENTE AMISTOSOS Y LA QUÍMICA CON UNA MEJORA DEL RENDIMIENTO DE LIMPIEZA PARA LA SALA DE COCCIÓN Y LOS TANQUES DE FERMENTACIÓN.

Fernholz, P.J.

Proc. Conv. Inst. Brew. Distill. (Asia Pacific Sect.), Auckland, 2008, **(30)**, 15pp.

Sala de cocción composición detergente CIP economía aguas residuales equipamiento fermentación agua rendimiento propiedades

183113 LUBRICACIÓN SECA DE LAS CADENAS.

Eschbach, B.

Mitt. Oesterr. Getraenke Inst., April/Jun. 2008, **62(2)**, 24-25.

Cinta transporte adora lubricante rendimiento propiedades

183114 PREVIENIENDO LOS PROBLEMAS EN EL FLUJO DE SÓLIDOS EN LAS CERVECERÍAS.

Barnum, R.A.

Tech. Q. Master Brew. Assoc. Am., 2008, **45(2)**, 108-114.

Sub-producto diseño equipamiento flujo propiedades almacenamiento materias primas

183115 SOLUCIONES PARA CONTROL DE LA TEMPERATURA EN LA BODEGA DE FERMENTACIÓN.

Montgomery, E.A.

Tech. Q. Master Brew. Assoc. Am., 2008, **45(2)**, 124-126.

Costes economía equipamiento proceso fermentación control temperatura

183116 GESTIÓN TOTAL DEL CO₂ Y EL O₂.

Haasakker, P.

Proc. Conv. Inst. Brew. Distill. (Asia Pacific Sect.), Auckland, 2008, **(30)**, 1 p.

Cerveza cervecería fabricación licor carbonatación dióxido carbono equipo fermentación medidas purificación oxígeno eliminación recuperación

183117 UN EQUIPO DE ALTA TECNOLOGÍA OPTIMIZA LOS PROCESOS EN PLANTAS DE LLENADO.

Pahl, R. y Wenk, G.

Brau. Forum, 15 Aug. 2008, **23(7)**, 12-13.
Equipamiento análisis medidas rendimiento envasado

183118 AUMENTANDO EL RENDIMIENTO DE LAS PLANTA DE ENFRIAMIENTO CON AMONÍACO.

Stolz, F.
Brauwelt, 14 Aug. 2008, **148(33)**, 942-946.
Enfriamiento economía rendimiento equipamiento energía

183119 ALCOHOL Y SALUD – ¿BUENO, MALO O AMBOS?

McCormick, R.
Proc. Conv. Inst. Brew. Distill. (Asia Pacific Sect.), Auckland, 2008, **(30)**, 5pp.
Consumo bebidas alcohólicas salud investigación desarrollo revisión

183120 ENFERMEDAD CELÍACA – ANTECEDENTES Y ASPECTOS ANALÍTICOS MOLECULARES Y BIOINFORMÁTICOS.

Darewicz, M., Dziuba, J. y Minkiewicz, P.
Food Rev. Int., Jul. /Sept. 2008, **24(3)**, 311-329.
Bioquímica composición cereal enfermedad inmunología humana péptido propiedades proteína

183121 EL SILICIO EN ALIMENTOS: CONTENIDO Y BIODISPONIBILIDAD.

Robberecht, H., Van Dyck, K., Bosscher, D. y Van Cauwenbergh, R.
Int. J. Food Prop., 2008, **11(3)**, 638-645.
Cerveza nutrición humana alimento revisión elemento marca

183122 LA ALEGRÍA DE LA CERVEZA Y EL EFECTO DE LA LUPULINA.

Eckhardt, F.
All About Beer, Sept. 2008, **29(4)**, 68-69.
Salud consumo cerveza

183123 UN MODERADO DISFRUTE DE LA CERVEZA AYUDA AL SUMINISTRO DIARIO DE VITAMINAS.

Hopfen Rundsch., 15 Sept. 2008, **59(9)**, 247.
Cerveza composición concentración salud nutrición vitaminas

183124 USO DE LOS POLIFENOLS DEL LÚPULO EN CERVEZA.

Chemisch en Biochemisch Onderzoekscentrum (CBOK), Aerts, G., De Cooman, L., De Rouck, G. y Goiris, K.
U.S. Pat. Appl. US 20070254063 A1.
Cerveza fabricación cerveza dosis polifenol patente

183125 ARROZ PADI PARA LA PRODUCCIÓN DEL VINO AMARILLO Y DE LA CERVEZA.

Zhejiang University, Liu, X., Shu, X., Wu, D. y Wu, W.
Chin. Pat. Appl. CN 11209095 A.
Adjunto cosecha composición cultivo patente variedad arroz

183126 PREPARANDO CERVEZA.

Watervis Co. Ltd., Jang, H.J., Lim, S.Y. y Yoo, Y.G.

South Korean Pat. Appl. KR 8007205 A.
Elaboración licor electrodiálisis patente osmosis inversa

183127 CERVEZA CON CAFÉ Y MÉTODO PARA PRODUCIRLA.

Zhang, T. y Yang, J.
Chin. Pat. Appl. CN 11130723 A.
Cerveza aditivo patente fabricación cerveza

183128 CALDERA DE EBULLICIÓN DE MOSTO CON HERVIDOR EXTERNO.

Krones AG, Lohner, D., Wetzl, C. y Gruber, R.
Int. Pat. Coop. Treaty Appl. WO 2007134657 A1.
Patente equipamiento externo ebullición mosto

183129 BOTELLA DE CERVEZA A PRUEBA DE EXPLOSIONES.

Zhou, D.
Chin. Util. Modelo CN 2908372 Y.
Botella cristal explotar seguridad patente etiqueta

183130 BOTELLA DE CERVEZA A PRUEBA DE EXPLOSIONES Y ROTURAS.

Lin, G.
Chin. Util. Modelo CN 21080293 Y.
Patente contenedor aluminio

183131 MALTAS ESPECIALES PARA LA DIFERENCIACION DE LAS CERVEZAS.

Brauwelt, 23 Oct. 2008, **148(43)**, 1198-1199.
Cerveza cervecería color flavor malta propiedades calidad selección

183132 HACE MUCHÍSIMOS AÑOS EN EL CAMPO.

Protz, R.
Beers World, Oct/Nov. 2008, **(20)**, 58-59.
Cerveza mezcla marca historia maduración propiedades calidad tiempo

183133 AGENTES ESTABILIZADORES DE LA ESPUMA Y MODELOS DE FORMACIÓN DEL “CLING” DE LOS ISO –ALFA-ÁCIDOS Y LOS ISO-ALFA-ÁCIDOS REDUCIDOS EN LA CERVEZA LAGER.

Kunimune, T. and Shellhammers, T.H.
J. Agric. Food Chem., 24 Sept. 2008, **56(18)**, 8629-8634.
Cerveza cling prueba de comparación espuma estabilidad iso alfa ácido propiedades

183134 VAPORIZACIÓN DE COMPUESTOS AROMÁTICOS DURANTE LA PRODUCCIÓN DE CERVEZA.

Scheuren, H., Sommer, K. and Hertel, M.
Monatsschr. Brauwiss., Sept/Oct. 2008, **61(9/10)**, 162-169.
Aroma cerveza evaporación flavor modelo simulación física volátil compuesto mosto hervido

183135 GAMMA-NONALACTONA EN CERVEZA: BIOSÍNTESIS POR LA LEVADURA.

Garbe, L.-A.

Monatsschr. Brauwiss., Sept/Oct. 2008, 61(9/10), 175-180.

Cerveza biosíntesis levadura cervecera constituyente ácido graso fermentación flavor lactona

183136 TRANSFERENCIA DE LAS SUBSTANCIAS DEL AROMA DEL LÚPULO EN EL PROCESO CERVECERO.

Hanke, S., Herrmann, M., Ruckerl, J. and Back, W. *Brauwelt, 12 Nov. 2008, 148(46/47), 1386-1389.*

Aroma cerveza computación constituyente dosificación aceite esencial lupulado flavor

183137 FORMACIÓN DE COMPUESTOS AZUFRADOS VOLÁTILES Y METABOLISMO O DE LA METIONINA Y OTROS COMPUESTOS AZUFRADOS Y ALIMENTOS FERMENTADOS.

Laudaud, S., Helinck, S. and Bonnarne, P.

Appl. Microbiol. Biotechnol., Jan. 2008, 77(6), 1191-1205.

Aroma cerveza bioquímica química fermentación flavor comida mal flavor compuesto azufrado método volátil compuesto vino

183138 DISMINUCIÓN EN EL CONTENIDO DEL SULFURO DE HIDRÓGENO DURANTE LA ETAPA FINAL DE LA FERMENTACIÓN DE LA CERVEZA DEBIDO A LA INVOLUCRACIÓN DE LA LEVADURA Y AL NO PURGADO DEL CO₂.

Oka, K., Hayashi, T., Matsumoto, N. and Yanase, H. *J. Biosci. Bioeng., Sept. 2008, 106(3), 253-257.*

Cerveza levadura cervecera fermentación sulfuro de hidrógeno mal flavor renovación

183139 LO ÚLTIMO EN ENZIMOLOGÍA: FABRICANDO CERVEZA.

Bamforth, C.

Food Sci. Technol., Dec. 2008, 22(4), 12-14.

Cerveza bioquímica cervecería enzimas propiedades calidad método

183140 CINÉTICA Y TERMODINÁMICA DE LA ADSORCIÓN DEL Pb(II) DE SOLUCIONES ACUOSAS EN BAGAZO MODIFICADO.

Li, Q.Z., Chai, L.Y., Yang, Z.H. and Wang, Q.W.

Appl. Surf. Sci., 15 Jan. 2009, 255(7), 4298-4303.

Adsorción plomo rendimiento contaminación eliminación bagazo agua

183141 UTILIZACIÓN DE LA LEVADURA RESIDUAL PARA LA PRODUCCIÓN POR AUTÓLISIS DE EXTRACTO DE LEVADURA. EFECTO DE LA TEMPERATURA.

Tanguler, H. and Erten, H.

Trans. Inst. Chem. Eng. C Comida Bioprod. Process., Dec. 2008, 86(4), 317-321.

Levadura cervecera subproducto extracción comida producción calidad temperatura tiempo

183142 EFECTO DEL Ph EN LA SOLUBILIZACIÓN DEL BAGAZO MEDIANTE CARBOHIDRASAS Y PROTEASAS MICROBIANAS.

Faulds, C.B., Robertson, J.A. and Waldron, K.W.

J. Agric. Food Chem., 27 Aug. 2008, 56(16), 7038-7043.

Prueba de comparación enzimas hidrólisis pH solubilidad bagazo.

183143 LA RECUPERACIÓN DE POLIFENOLES DEL PVPP Y SU CAPACIDAD ANTIOXIDANTE.

Bamforth, C.W. and May, J.C.

Tech. Q. Master Brew. Assoc. Am., 2008, 45(3), 283-285.

183144 UNA FUENTE INTERNA DE CARBÓN PARA MEJORAR LA ELIMINACIÓN BIOLÓGICA DE NUTRIENTES.

Kampas, P., Parsons, S.A., Pearce, P., Ledoux, S., Vale, P., Cartmell, E. and Soares, A.

Bioresour. Technol., Jan. 2009, 100(1), 149-154.

Lodo activado cervecería efluente tratamiento experimentación nitrato fósforo eliminación

183145 EXTRACCIÓN DE RESIDUOS DE LÚPULOS MEDIANTE DISOLVENTES ORGÁNICOS.

Aniol, M. and Zolnierczyk, A.

J. Am. Soc. Brew. Chem., 2008, 66(4), 208-214.

Alfa ácido prueba de comparación extracción iso alfa ácido eliminación residuos de disolvente lúpulos

183146 OPTIMIZACIÓN DE COSTES EN EL LLENADO DE BARRILES.

Wachtler, H.

Brauwelt, 15 Jan. 2009, 149(3), 51-52.

Costes economía barril llenado de barriles mantenimiento seguridad

183147 PERTENECE EL FUTURO AL BARRIL DE UN SOLO USO?

Fohr, M.

Brauwelt, 18 Dec. 2008, 148(51/52), 1579-1581.

Contenedor equipos exhibición barril llenado de barriles método

183148 EL BEBER EN CASA FACILITADO

Int. Bottler Packer, Jan. 2009, 83(1), 32-33.

Contenedor dispendio equipos envasado método

183149 SIMULACIÓN - UNA HERRAMIENTA PARA EL DIMENSIONADO ÓPTIMO D LAS LINEAS DE EMBOTELLADO (VIDRIO RETORNABLE/PET).

Vogelpohl, H.

Brauwelt, 12 March 2009, 149(11), 294-296.

Línea de embotellado diseño eficiencia modelo simulación planificación

183150 LA BOTELLA DE PET EN ALEMANIA Y EN EL MUNDO.

Hohmann, C.

Brauwelt, 12 Feb. 2009, 149(7), 163-165.

Bebida mercado PET botella método

183151 CERVEZA EN PET – UNA DISCUSIÓN SOBRE LA CALIDAD.

Folz, R., Hofmann, R., Pahl, R. and Weber, I.
Brauwelt, 12 Feb. 2009, **149(7)**, 166-169.
Cerveza PET botella calidad estabilidad método

183152 LOS VOLÚMENES PEQUEÑOS SON HERMOSOS.

Brew. Guardian, Feb. 2009, **138(2)**, 16, 18-19.
Cerveza dispendio barril mercado bar método comercio

183153 AÑADIENDO COLOR A LOS CONTENEDORES DE VIDRIO.

Drink Technol. Mark., Sept. 2008, **12(3)**, 36-38.
Color botella vidrio producción investigación desarrollo

183154 LA CERVEZA EN UN ENVASE PET.- UNA NUEVA SOLUCION.

PETplanet Insider, 29 Sept. 2008, **9(9)**, 18-20.
Composición PET botella propiedades

183155 BOTELLAS DE PET PARA REFRESCOS: PENSANDO DE NUEVO EN LA PRESIÓN DE PETICIONES DE LOS COSTES Y LAS ACCIONES.

Jung, I.
Fluessiges Obst., Nov. 2008, **75(11)**, 546-547.
Cierre costes diseño economía PET botella reciclado

183156 CRECIENDO EN EL ESTE.

Brown, R.
Brew. Guardian, Oct. 2008, **137(9)**, 23-24, 26-27.
Cerveza embotellado mercado PET botella método

183157 LAVADORA DE CAJAS CON LAS MÁS MODERNAS FUNCIONES.

Drink Technol. Mark., Nov. 2008, **12(4)**, 18.
Limpieza cajas equipos rendimiento

183158 VOLVIENDO A UNA ÉPOCA DE REFINAMIENTO.

Nutting, J.
Canmaker, Dec. 2008, **21**, 26-29.
Bebida lata industria mercado producción ventas estadísticas método

183159 SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO.

Meier, L.
Fluessiges Obst., Dec. 2008, **75(12)**, 606-608.
Diseño almacén

183160 REDUZCA LOS COSTES DE SU NEGOCIO.

Binsted, E.
Int. Bottler Packer, Jan. 2009, **83(1)**, 10-12.
Automático costes economía carretillas rendimiento

183161 DESARROLLOS POSITIVOS EN EL CAMPO DEL DISPENDEO DE CERVEZA.

Nieroda, A. and Tippmann, J.

Brauwelt, 12 March 2009, **149(11)**, 297-299.

Limpieza diseño dispendio educación equipos higiene personal bar método

183162 EN HONOR DE LAS CERVECERÍAS PILOTO.

Brown, R.
Brew. Guardian, Feb. 2009, **138(2)**, 20-23.
Cervecería educación experimentación planta piloto calidad materia prima

183163 NEGOCIO ARRIESGADOS.

Huddleston, N.
Beers World, April/May 2009, **(23)**, 22-24.
Cerveza cervecería microcervecería bar

183164 LAS CERVECERÍAS DE LOS AEROPUERTOS CONTINÚAN CRECIENDO.

Hieronimus, S.
New Brewer, Sept/Oct. 2008, **25(5)**, 44-48.
Bar transporte e

183165 PENSANDO DE NUEVO EN LA DISPENSACIÓN DE CERVEZA DE BARRIL.

Nelson, L.
Brew. Guardian, Sept. 2008, **137(8)**, 5.
Contenedor dispendio equipos plástico

183166 LA IMAGEN DEL VDRIO.

Leunissen-Weikl, M.
Brauindustrie, Nov. 2008, **93(11)**, 40-41.
Cerveza marca diseño bebiendo vidrio marketing

183167 DAME UNA CERVEZA Y HAZLO RÁPIDO!.

Buttrick, P.
Brew. Distill., Nov. 2008, **4(11)**, 61-64.
Acelerado dispendio equipos

183168 MICROCERVECERÍAS EN DINAMARCA.

Nufer-Kellermann, G.
Brauwelt, 27 Nov. 2008, **148(48)**, 1452-1456.
Cerveza cervecería microcervecería método

183169 METALES EN BEBIDAS REFRESCAN- TES; UNA REVISIÓN DE LAS FUENTES, EFEC- TOS, CONCENTRACIONES, ELIMINACIÓN IDENTIFICACIÓN Y ANÁLISIS.

Ibanez, J.G., Carreon-Alvarez, A., Barcena-Soto, M. and Casillas, N. J.
Food Compos. Anal., Dec. 2008, **21(8)**, 672-683.
Análisis bebida química composición metal propiedades calidad seguridad método

183170 LA COLECCIÓN DE CULTIVOS DEL VTT.

Storgards, A.
Mallas Olut, 2008, **(6)**, 176-179.
Bebida cultivo colección datos base comida industria instituto microorganismo investigación desarrollo

183171 BIOFILMS Y LIMPIEZA EN EL PROCESO: UN ACERCAMIENTO PRÁCTICO PARA LA COMPRENSIÓN DE LO QUE ESTÁ PASANDO EN LAS PAREDES DE SUS TUBERÍAS.

Fornalik, M.

Tech. Q. Master Brew. Assoc. Am., 2008, 45(4), 340-344.
Cervecería limpieza contaminación detección desinfección equipos identificación inhibición microorganismo

183172 DE LAS SUPERFICIES, MICROORGANISMOS Y UNA LIMPIEZA PERFECTA.

Brauwelt, 18 Dec. 2008, 148(51/52), 1590-1592.

Limpieza contaminación diseño desinfección eficiencia equipos higiene reunión

183173 INVESTIGACIÓN DE LA CALIDAD DE MUESTRAS DE LEVADURA LAGER DE LA CERVECERÍA Y CEPAS USANDO EXTRACTOS DE MALTA CON ACTIVIDAD ANTILEVADURA.

Van Nierop, S.N.E., Axcélula, B.C., Cantrell, I.C. and Rautenbach, M.

Food Microbiol., 2009, 26(2), 192-196.

Levadura cerveza fermentación inhibidor malta medición rendimiento fisiología resistencia cepa levadura

183174 OBSERVACIÓN DEL COMPORTAMIENTO DE CRECIMIENTO DE ESPECIES DE BACILOS EN BEBIDAS REFRESCANTES SIN ALCOHOL.

Teixeira, N. and Bongs, G.

Brauwelt, 5 Feb. 2009, 149(6), 128-131.

Bacteria contaminación experimentación microbiología refresco

183175 ENSAYO "IN SITU" DE LA ACTIVIDAD PIRÚVICO DESCARBOXILÁSICA DE DIFERENTES CEPAS DE LEVADURA.

Berlowska, J., Kregiel, D. and Ambroziak, W.

Food Technol. Biotechnol., Jan/March 2009, 47(1), 96-100.

Análisis enzimática actividad fermentación metabolismo medición piruvato levadura

183176 NO SIN RIESGO RESIDUAL. CONSIDERACIONES ACERCA DEL LLENADO DE REFRESCOS CARBONATADOS (RC) EN LINEAS DE ENVASADO DE CERVEZA.

Pahl, R.

Brew. Drink Ind. Int., 2009, (1), 33-35.

Cerveza embotellado contaminación equipos higiene refresco método

183177 OPTIMIZACIÓN DE LA CUANTIFICACIÓN DE LA ACTIVIDAD ANTILEVADURA DE DIFERENTES MALTAS DE CEBADA FRENTE A UNA CEPA DE LEVADURA PARA LA FABRICACIÓN DE UNA ALE.

Van Nierop, S.N.E., Axcélula, B.C., Cantrell, I.C. and Rautenbach, M.

Food Microbiol., Oct. 2008, 25(7), 895-901.

Levadura cerveza constituyente deterioro fermentación floculación gushing malta rendimiento método test

183178 VALIDACIÓN DE LA LIMPIEZA DE LOS TANQUES DE FERMENTACIÓN.

Salo, S., Friis, A. and Wirtanen, G.

Trans. Inst. Chem. Eng. C Comida Bioprod. Process., Sept. 2008, 86(3), 204-210.

Análisis CIP contaminación detección desinfección fermentador higiene medición microbiología modelo simulación rendimiento

183179 PROBLEMAS DE BIOFILMS EN LA CERVECERÍA.

Brauwelt, 4 Dec. 2008, 148(49), 1485.

Cervecería limpieza contaminación diseño desinfección equipos higiene

183180 AISLAMIENTO DE SACCHAROMYCES CEREVISIAE TOLERANTE AL ALCOHOL- AMILOLISIS Y SU APLICACIÓN EN LA FERMENTACIÓN DE ALCOHOL.

Jung, H.K., Park, C.D., Bae, D.H. and Hong, J.H.

Food Sci. Biotechnol., Dec. 2008, 17(6), 1160-1164.

Amilolisis enzimática actividad fermentación rendimiento propiedades Saccharomyces cepa levadura

183181 APLICACIÓN DE TÉCNICAS ESTADÍSTICAS PARA EL ESTUDIO DE LA INFLUENCIA DEL CALCIO, SODIO Y MAGNESIO EN LA FERMENTACIÓN CON LEVADURA.

Soyuduru, D., Ergun, M. and Tosun, A.

Appl. Biochem. Biotechnol., Feb. 2009, 152(2), 326-333.

Calcio concentración etanol experimentación fermentación magnesio rendimiento fisiología producción sodio levadura

183182 LA FLOCULACIÓN EN EL SACCHAROMYCES CEREVISIAE.

Soares, E.V.

Preedy, V.R. (ed.), Beer in Health and Disease Prevention, 2009, 103-112.

Bioquímica levadura cerveza floculación genética rendimiento fisiología propiedades Saccharomyces cerevisiae método

183183 INTERRUPCIÓN DE LA VIA METABÓLICA DEL GLICEROL EN LEVADURAS ALCOHÓLICAS INDUSTRIALES PARA MEJORAR LA PRODUCCIÓN DE ETANOL.

Guo, Z.P., Zhang, L., Ding, Z.Y., Wang, Z.X. and Shi, G.Y.

Appl. Microbiol. Biotechnol., 2009, 82(2), 287-292.

Delección mutación etanol fermentación glicerol rendimiento producción cepa levadura

183184 SELECCIÓN DE LA LEVADURA PARA LA PRODUCCIÓN DE BIOETANOL EN BRASIL.

Basso, L.C., de Amorim, H.V., de Oliveira, A. J. and Lopes, M.L.

FEM Yeast Res., 2 Sept. 2008.

Levadura destiladores etanol fermentación fuel rendimiento producción selección cepa levadura

183185 PRODUCCIÓN DE ETANOL DE CELULO-SA CON CEPAS MICROBIANAS MEJORADAS.

Wiedemann, B., Brat, D. and Boles, E.

Zuckerindustrie, 20 Oct. 2008, **133(10)**, 637-641.

Arabinosa fermentación gen expresión recombinación transformación xilose cepa levadura

183186 APLICACIÓN DEL ANÁLISIS POR INYECCIÓN EN EL FLUJO PARA LA DETERMINACIÓN DE SULFITOS EN ALIMENTOS Y BEBIDAS: UNA REVISIÓN.

Claudia, R.C. and Francisco, J.C.

Food Chem., 15 Jan. 2009, **112(2)**, 487-493.

Análisis bebida inyección flujo comida sulfito dióxido de azufre método

183187 MICROEXTRACCIÓN EN FASE SÓLIDA CON FIBRAS RECUBIERTAS CON UN SOL-GEL DE AMINO-PROPILO-SÍLICE / POLIDIMETILSILOXANO: DESARROLLOS Y SU APLICACION PARA EL SCREENING DEL ESPACIO DE CABEZA DE LA CERVEZA.

Biajoli, A.F.P. and Augusto, F.

Anal. Sci., Sept. 2008, **24(9)**, 1141-1146.

Ácido análisis cerveza extracción espacio de cabeza organico compuesto

183188 DETERMINACION DE LOS AMINOÁCIDOS LIBRES DE LA CERVEZA: UNA COMPARATIVA ENTRE LAS MARCAS CHECAS Y LAS FO-RASTERAS.

Kabelova, I., Dvorakova, M., Cizkova, H., Dostalek, P. and Melzoch, K.

J. Food Compos. Anal., Dec. 2008, **21(8)**, 736-741.

Amino ácido análisis cerveza composición detección flavor fluorescencia HPLC

183189 DESARROLLO DE UN MÉTODO DE MULTIRESÍDUOS PARA LA DETERMINACIÓN DE PESTICIDAS EN CEREALES Y EN PIENSO SECO PARA ANIMALES USANDO CROMATOGRFÍA DE GASES Y ESPECTRÓMETRO DE MASAS DE CUADROPOLO EN TANDEM. II. MEJORAS Y AMPLIACIONES A NUEVOS ANALITOS.

Walorczyk, S.

J. Chromatogr. A, 24 Oct. 2008, **1208(1/2)**, 202-214.

Análisis cereal extracción alimentación cromatografía gases malta espectroscopia masas pesticida

183190 EL CONTROL ES FUNDAMENTAL. LA VERDAD ACERCA DE LAS TECNOLOGÍAS PARA LA MEDICIÓN DEL OXÍGENO.

Dunand, F.A., Ledermann, N. and Hediger, S.

Brew. Drink Ind. Int.,

Cerveza medición on-line oxígeno rendimiento propiedades sensor

183191 IDENTIFICACIÓN DE DIFERENTES BEBIDAS ALCOHÓLICAS MEDIANTE UNA NARIZ ELECTRÓNICA ACOPLADA A UN CROMATÓGRAFO DE GASES.

Ragazzo-Sanchez, J.A., Chalier, R., Chevalier, D., Calderon-Santoyo, M. and Ghommidh, C.

Sens. Actuators Part B, 28 Aug. 2008, **134(1)**, 43-48.

Análisis aroma cerveza composición identificación sensor aguardientes análisis estadístico volátil compuesto vino

183192 APLICACIÓN DE LOS REGISTRADORES DE DATOS QUE LOS TRANSMITEN. MONITORIZACIÓN EN TIEMPO REAL DE LA PASTEURIZACIÓN Y DEL LAVADO DE LAS BOTELLAS.

Uzelac, M.

Brauindustrie, Nov. 2008, **93(11)**, 106-107.

Botella lavador comunicación contenedor datos procesado equipos medición on-line pasteurizador rendimiento sensor

183193 USO EFICIENTE DE LA ENERGÍA EN LA SALA DE COCCIÓN.

Scheller, L., Michel, R. and Funk, U.

Tech. Q. Master Brew. Assoc. Am., 2008, **45(3)**, 263-267.

Sala cocción economía eficiencia energía equipos rendimiento método

183194 MÉTODOS PARA LA CARACTERIZACIÓN DE LA CERVEZA MEDIANTE LA ESPECTROSCOPIA DE RESONANCIA MAGNÉTICA NUCLEAR.

Gil, A.M. and Rodrigues, J.

Preedy, V.R. (ed.), Beer in Health and Disease Prevention, 2009, 935-942.

Análisis cerveza composición constituyente NMR espectroscopia método

183195 MÉTODOS DE ANÁLISIS DE LA CERVEZA CON MÉTODOS DE FLUORESCENCIA.

Sikorska, E., Khmelinskii, I. and Sikorski, M.

Preedy, V.R. (ed.), Beer in Health and Disease Prevention, 2009, 963-976.

Análisis cerveza composición constituyente fluorescencia espectroscopia método

183196 MÉTODOS DE ELECTROFORESIS CAPI-LAR USADOS PARA EL ANÁLISIS DE CERVEZA.

Segura-Carretero, A., Cortacero-Ramirez, S. and Fernandez-Gutierrez, A.

Preedy, V.R. (ed.), Beer in Health and Disease Prevention, 2009, 977-989.

Análisis cerveza composición constituyente electroforesis método

183197 MÉTODOS PARA EL ANÁLISIS DE LAS CERVEZAS POR ESPECTROSCOPIA VIBRACIONAL.

Garrigues, S. and de la Guardia, M.

Preedy, V.R. (ed.), Cerveza in Salud and Disease Prevencion, 2009, 943-961.

Análisis cerveza composición constituyente radiación infraroja NIR espectroscopia método

183198 MÉTODOS PARA LA DETERMINACIÓN DE ETANOL EN CERVEZA.

Tonelli, D.

Preedy, V.R. (ed.), Cerveza in Salud and Disease Prevencion, 2009, 1055-1065.

Análisis cerveza etanol método

183199 EL POTENCIAL DE LA ESPECTROMETRÍA FOTOACÚSTICA CON UN LASER DE CO₂ PARA LA DETECCIÓN DE METANOL EN BEBIDAS ALCOHÓLICAS.

Lin, J.W. and Shaw, S.Y.

Appl. Phys. B-Lasers Opt., 2009, 94(3), 535-544.

Adulteración análisis detección etanol laser metanol vino

183200 MEDICIÓN DE LA CONCENTRACIÓN DE ETANOL USANDO LA EXTRACCIÓN CON DISOLVENTE Y OXIDACIÓN CON DICROMATO Y SU APLICACIÓN AL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE BIOETANOL.

Seo, H.B., Kim, H.J., Lee, O.K., Ha, J.H., Lee, H.Y. and Jung, K.H.

J. Ind. Microbiol. Biotechnol., Feb. 2009, 36(2), 285-292.

Análisis cultivo medio etanol extracción fermentación oxidacion

183201 USO DE LA ESPECTROMETRÍA DE MASAS CON IONIZACIÓN CON ELECTROESPRAY PARA DETERMINAR LA HUELLA DACTILAR DE LA CERVEZA.

Catharino, R.R., Sawaya, A.C.H.F. and Eberlin, M.N.

Preedy, V.R. (ed.), Cerveza in Salud and Disease Prevencion, 2009, 923-934.

Análisis cerveza marca composición identificación espectroscopía masas oligosacárido azúcar

183202 CUANTIFICACIÓN DE LOS CARBOHIDRATOS DE LA CERVEZA POR HPLC.

Ferreira, I.M.P.L.V.O.

Preedy, V.R. (ed.), Cerveza in Salud and Disease Prevencion, 2009, 1067-1073.

Análisis cerveza hidrato de carbono composición HPLC

183203 MÉTODOS PARA LA DETERMINACIÓN DE AMINAS BIÓGENAS EN CERVEZA.

Zotou, A. and Loukou, Z.

Preedy, V.R. (ed.), Cerveza in Salud and Disease Prevencion, 2009, 1031-1041.

Amina análisis cerveza método

183204 DETERMINACIÓN DE AMINAS BIÓGENAS EN CERVEZA MEDIANTE HPLC Y DERIVATIZACIÓN EN LA PRECOLUMNA.

Tang, T., Shi, T.Y., Qian, K., Li, P.L., Li, J.Q. and Cao, Y.S.

J. Chromatogr. B, 15 Feb. 2009, 877(5/6), 507-512.

Amina análisis cerveza HPLC

183205 MÉTODOS PARA EL ANÁLISIS POR HPLC DE COMPUESTOS FENÓLICOS Y FLAVONOIDES EN LA CERVEZA.

Jandera, P.

Preedy, V.R. (ed.), Cerveza in Salud and Disease Prevencion, 2009, 1003-1014.

Análisis cerveza HPLC fenólico compuesto método

183206 MÉTODOS PARA EL ANÁLISIS DE ISO-ALFAÁCIDOS Y DE ISO-ALFAS REDUCIDOS EN CERVEZA.

Vanhoenacker, G. and Sandra, P.

Preedy, V.R. (ed.), Cerveza in Salud and Disease Prevencion, 2009, 1015-1029.

Análisis cerveza iso alfa ácido método

183207 EVALUACIÓN DEL ENVEJECIMIENTO DE LA CERVEZA.

Hernandez-Artiga, M.P. and Bellido-Milla, D.

Preedy, V.R. (ed.), Cerveza in Salud and Disease Prevencion, 2009, 913-922.

Envejecimiento análisis cerveza química coloidal constituyente deterioro flavor turbio medición método sensorial estabilidad método

183208 MÉTODOS MANUALES Y ROBOTIZADOS PARA LA MEDICIÓN DE LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE TOTAL DE LA CERVEZAS.

Fegredo, J.A., Wong, M.C.Y., Wiseman, H. and Preedy, V.R.

Preedy, V.R. (ed.), Cerveza in Salud and Disease Prevencion, 2009, 991-1002.

Análisis antioxidante cerveza bebida prueba de comparación rendimiento análisis estadístico

183209 UN SISTEMA DE INYECCIÓN DE FLUJO CON DETECCIÓN AMPEROMÉTRICA PARA LA DETECCIÓN SELECTIVA DE ANTIOXIDANTES EN ALIMENTOS Y BEBIDAS.

Yashin, A.Y.

Russ. J. Gen. Chem., Dec. 2008, 78(12), 2566-2571.

Análisis antioxidante cerveza bebida datos base detección electrodo inyección flujo comida

183210 SUPERVISIÓN DE LA IMPLEMENTACIÓN CORRECTA. OPTIMIZACIÓN DE LA RUTINA EN EL LABORATORIO.

Nitzsche, F.W.

Brauindustrie, March 2009, 94(3), 36-38.

Análisis eficiencia laboratorio gestión calidad control muestreo

183211 MÉTODOS ANALÍTICOS OPTIMIZADOS PARA LA DETERMINACIÓN DEL DIÓXIDO DE AZUFRE EN CERVEZA Y MALTA.

Kunz, T., Schiwek, V., Harms, D. and Methner, F.-J.

Brauwelt, 5 March 2009, 149(10), 258-262.

Análisis cerveza malta dióxido azufre

183212 APLICACIÓN DE UNOS PROCEDIMIENTOS MODERNOS DE PREPARACIÓN DE LAS MUESTRAS PARA EL ANÁLISIS DE DICETONAS VECINAS EN LA CERVEZA.

Horak, T., Culik, J., Jurkova, M., Cejka, P. and Kellner, V.

Kvasny Prum., 2009, 55(3), 66-72.

Análisis cerveza prueba de comparación captura electrones extracción cromatografía gases dicetonas vecinas

183213 MODELOS DE REFLECTANCIA EN EL INFRAROJO CERCANO PARA LA RÁPIDA PREDICCIÓN DE LA CALIDAD DE LAS MATERIAS PRIMAS CERVECERAS.

Marte, L., Belloni, P., Genorini, E., Sileoni, V., Perretti, G., Montanari, L. and Marconi, O.

J. Agric. Comida Chem., 28 Jan. 2009, 57(2), 326-333.

Adjuntos análisis calibración lípido maiz malta humedad contenido NIR espectroscopía nitrógeno contenido

183214 CARACTERIZACIÓN DE LAS AGUAS RESIDUALES DE UNA CERVECERÍA MEDIANTE EL ANALISIS POR ESPECTROFLUORIMETRÍA.

Janhom, T., Wattanachira, S. and Pavasant, P.

J. Environ. Manage., Feb. 2009, 90(2), 1184-1190.

183215 POTENCIAL DE LOS DISOLVENTES SOBREMOLECULARES PARA LA EXTRACCIÓN DE CONTAMINANTES EN ALIMENTOS LÍQUIDOS.

Ballesteros-Gomez, A., Rubio, S. and Perez-Bendito, D.

J. Chromatogr. A, 16 Jan. 2009, 1216(3), 530-539.

Análisis cerveza bebida cromatografía extracción fluorimetría líquido o espectroscopía masas micotoxinas organico compuesto fenólico compuesto

183216 REDUCCIÓN EN LA ENERGIA NECESARIA PARA LA PRODUCCIÓN DE ETANOL MEDIANTE LA DESHIDRATACIÓN CON MEMBRANAS.

Cote, P., Roy, C. and Bernier, N.

Sep. Sci. Technol., 2009, 44(1), 110-120.

Etanol deshidratación membrana rendimiento separación vapor

183217 NUEVAS DEMANDAS Y MODAS REQUIEREN SISTEMAS ANALÍTICOS MODERNOS.

Brau. Forum, 12 Sept. 2008, 23(8), 22-23.

Análisis bebida equipos laboratorio

183218 ANÁLISIS DE PESTICIDAS EN LÚPULOS SECOS MEDIANTE EL TANDEM CROMATOGRFÍA LÍQUIDA Y ESPECTROMETRÍA DE MASAS.

Hengel, M.J. and Miller, M.

J. Agric. Comida Chem., 27 Aug. 2008, 56(16), 6851-6856.

Análisis cromatografía extracción lúpulos liquido espectroscopía

masas pesticida

183219 LA ESTABILIDAD DE LA ESPUMA DE LA CERVEZA USANDO EL ANALIZADOR NIBEM.

Sub Committee Report.

J. Am. Soc. Brew. Chem., 2008, 66(4), 271-272.

Cerveza prueba colaborativa equipos espuma estabilidad medición

183220 LA PRUEBA DEL TBA UN INDICADOR DE LA ESTABILIDAD DEL FLAVOR: INDICE DEL ÁCIDO TIOBARBITÚRICO PARA EL MOSTO Y LA CERVEZA.

J. Am. Soc. Brew. Chem., 2008, 66(4), 264-265.

Análisis cerveza carbonílico compuesto prueba colaborativa flavor calor método estabilidad

183221 DETERMINACIÓN DE TIROSOL, 2-FENIL ALCOHOL DEL TIROSOL, ALCOHOL 2-FENIL ETANOL Y TRIPTÓFANO EN LA CERVEZA USANDO LA CROMATOGRFÍA LÍQUIDA DE ALTO RENDIMIENTO.

Li, M., Yang, Z., Hao, J., Shan, L. and Dong, J.

J. Am. Soc. Brew. Chem., 2008, 66(4), 245-249.

Alcohol análisis cerveza detección HPLC ultravioleta radiacion

183222 UN MÉTODO SEMICUANTITATIVO PARA LA DETECCIÓN DE CANTIDADES DE TRAZAS EN EL COLÁGENO NATIVO EN LA CERVEZA.

Hofman, K., Bulling, K., Marshall, S. and Chadderton, T.

J. Inst. Brew., 2008, 114(3), 257-261.

Análisis cerveza colágeno densidad electroforesis ajustadores medición proteína residuo

183223 SISTEMAS DE PCR EN TIEMPO REAL PARA LA DETECCIÓN DEL GLUTEN DE LOS CEREALES QUE LO CONTIENEN – TRIGO, CENTENO, CEBADA, ARROZ, AVENA Y “KAMUT”.

Zeltner, D., Glomb, M.A. and Maede, D.

Eur. Comida Res. Technol., Jan. 2009, 228(3), 321-330.

Análisis cereal detección comida gen amplificación marcador genético identificación

183224 PRODUCCIÓN DE 2-FENILETANOL A PARTIR DE LA FENILALANINA POR UNA CEPA DE SACCHAROMYCES CEREVISIAE TOLERANTE AL ESTRÉS.

Eshkol, N., Sendovski, M., Bahalul, M., Katz-Ezov, T., Kashi, Y. and Fishman, A.

J. Appl. Microbiol., Feb. 2009, 106(2), 534-542.

Bioteología rendimiento feniletanol fisiología producción propiedades Saccharomyces cerevisiae selección cepa levadura

183225 INGENIERÍA METABÓLICA DE UNA BACTERIA TERMOFÍLICA PARA PRODUCIR ETANOL

CON UN ELEVADO RENDIMIENTO.

Shaw, A.J., Podkamina r, K.K., Desai, S.G., Bardsley, J.S., Rogers, S.R., Thorne, P.G., Hogsett, D.A. and Lynd, L.R.

Proc. Natl. Acad. Sic. U.S.A., 16 Sept. 2008, 105(37), 13769-13774.

Bacteria biotecnología celulosa etanol fermentación gen expresión hidrólisis transformación

183226 LA CIENCIA DETRAS DE LA CONTROVERSIA DEL BIOFUEL.

Maheshwaki, R.

Curr. Sic., 10 Sept. 2008, 95(5), 594-602.

Biotecnología celulosa desgradación etanol fermentación fuel microorganismo planta materia prima xilose

183227 EXTRACCIÓN DEL ALCOHOL CON DISOLVENTES DE ALCOHOLES SUPERIORES Y SU TOXICIDAD PARA LA LEVADURA.

Offeman, R.D., Stephenson, S.K., Franqui, D., Cline, J.L., Robertson, G.H. and Orts, W.J.

Sep. Purif. Technol., 22 Oct. 2008, 63(2), 444-451.

Alcohol biotecnología prueba de comparación etanol extracción rendimiento propiedades recuperación toxicidad levadura

183228 PRODUCCIÓN DIRECTA DE HIDRÓGENO A PARTIR DE MATERIALES DE DESECHO CELULÓSICOS CON UN PROCESO DE FERMENTACIÓN EN LA OSCURIDAD Y DE UNA SOLA ETAPA.

Magnusson, L., Islam, R., Sparling, R., Levin, D. and Cicek, N.

Int. J. Hydrog. Energía, Oct. 2008, 33(20), 5398-5403.

Bacteria biotecnología subproducto destilación fuel hidrógeno producción bagazo

183229 INSTRUMENTACIÓN, AUTOMATIZACIÓN Y CONTROL.

Parsons, M.

Brew. Distill., Jan. 2009, 5(1), 8-9.

Automático cervecería equipos historia medición on-line control procesos

183230 APLICACIONES DEL SOFTWARE EN LA INDUSTRIA CERVECERA.

Arndt, G.

Brauwelt, 15 Jan. 2009, 149(3), 59-61.

Datos procesado gestión reunión control procesos

183231 SISTEMAS DE INSPECCIÓN Y SENSORES.

Int. Botella r Packer, Jan. 2009, 83(1), 14-16.

Contenedor sensor método

183232 UN INVENTO PARA LA SIMPLIFICACIÓN DEL MANTENIMIENTO Y EL TESTEO DE LAS VÁLVULAS DE SEGURIDAD.

Penno, S. and Munstermann, T.

Birra Malta o, Aug. 2008, 53(99), 53.

Equipos presión seguridad valve

183233 LIBRE DE ACEITE ES LA LEY DE PUREZA EN LOS COMPRESORES.

Angenendt, C. and Jursik, J.

Brauwelt, 5 Feb. 2009, 149(6), 132-133.

Cervecería aire comprimido compresor rendimiento calidad

183234 MATERIALES DE SELLADO EN LA INDUSTRIA DE BEBIDAS.

Manger, H.-J.

Brau. Forum, 16 Jan. 2009, 24(1), 8-10.

Equipos propiedades sellado selección método

183235 POTENCIALES DE OPTIMIZACIÓN EN EL PROCESO PRODUCTIVO.

Arndt, G.

Brauwelt, 19 Feb. 2009, 149(8/9), 224-226.

Diseño eficiencia equipos higiene mantenimiento gestión unión

183236 VERIFICACIÓN DEL PUNTO DE MEDICIÓN. CONSUMO DE VAPOR – GESTIÓN ENERGÉTICA EFICIENTE.

Schrodt, T.

Brauindustrie, March 2009, 94(3), 22-23.

Consumo eficiencia energía flujómetro calentamiento medición on-line vapor

183237 PASO A PASO HACIA UN APROVISIONAMIENTO INDEPENDIENTE DE LA ENERGÍA.

Ehrhorn, T.

Brauindustrie, March 2009, 94(3), 26.

Cervecería electricidad energía equipos

183238 MINIMIZACIÓN DE LOS COSTES A TRAVÉS DE UNA GESTIÓN DE LA ENERGÍA. (PARTE 1).

Birus, T.

Fluessiges Obst., Feb. 2009, 76(2), 66-68.

Aire comprimido costes economía eficiencia energía calentamiento método

183239 SISTEMAS DE EBULLICIÓN PARA LA INDUSTRIA CERVECERA.

Drink Technol. Mark., March 2009, 13(1), 20.

Hervidor cervecería calentamiento rendimiento vapor

183240 RIESGO: PÉRDIDA DE UN PROVEEDOR.

Schneider, C.T.

Brau. Forum, 13 Feb. 2009, 24(2), 26-29.

Cervecería equipos mantenimiento gestión personal método eliminación

183241 INNOVACIÓN PARA LA INDUSTRIA CERVECERA.

Mitt. Oesterr. Getraenke Inst., July/Sept. 2008, 62(3), 58-59.

Cervecería costes economía electricidad energía equipos fuel calentamiento bagazo madera

183242 DETECTORES DE GASES PARA LA SEGURIDAD DE LOS TRABAJADORES DE LA INDUSTRIA CERVECERA.

Drink Technol. Mark., Nov. 2008, 12(4), 28.

Cervecería detección equipos gas peligro medición personal sensor seguridad

183243 POTENCIALES AHORROS DE ENERGÍA PRIMARIA A TRAVÉS DE LA REDUCCIÓN DE LA EVAPORACIÓN TOTAL DURANTE LA EBULLICIÓN DEL MOSTO.

Hertel, M. and Dillenburger, M.

Brauwelt, 4 Dec. 2008, 148(49), 1498-1503.

Economía energía evaporación mosto hervido

183244 MANTENIÉNDOLO LIMPIO.

Buttrick, P.

Brew. Distill., Dec. 2008, 4(12), 11-16.

CIP higiene rendimiento método

183245 EFECTO PROTECTOR DE LOS BETA-GLUCANOS EXTRAÍDOS DE LA CEBADA FRENTE A LOS DAÑOS PRODUCIDOS EN EL DNA POR EL BENZO[α]PIRENO EN LAS CÉLULAS HEPÁTICAS HEPG2.

Angeli, J.P.F., Ribeiro, L.R., Angeli, J.L.F. and Mantovani, M.S.

Exp. Toxicol. Pathol., 2009, 61(1), 83-89.

Cebada beta célula cultivo electroforesis experimentación glucano inhibición mutágeno

183246 COMO LAS MUJERES EMBARAZADAS Y LAS MADRES JÓVENES SUBSTITUYEN SUS CONSUMOS DE CERVEZA.

Wiemers, T. and Carius, F.

Brauwelt, 19 March 2009, 149(12/13), 348-349.

Sin alcohol cerveza bebida cervecería consumo salud marketing método reproducción

183247 CERVEZAS CON BAJO ALCOHOL: CONTRIBUCIÓN AL ALCOHOL EN SANGRE Y SU ELEVACIÓN POR ENCIMA DEL LÍMITE LEGAL EN UK DESPUÉS DE SU MEZCLA.

Badawy, A.A.B., Morgan, C.J. and Thomas, R.

Alcohol Alcohol., 25 March 2009.

Cerveza sangre alcohol consumo legislación bajo alcohol fisiología seguridad transporte

183248 ESTIMACIÓN DE LA INGESTA DE HIDROXIMETILFURFURAL EN LA DIETA ESPAÑOLA.

Rufian-Henares, J.A. and de la Cueva, S.P.

Comida Addit. Contam. Part A-Chem., 2008, 25(11), 1306-1312.

Cerveza bebida computación consumo comida hidroximetilfurfural seguridad método

183249 CREANDO UNA ESTRATEGIA GLOBAL PARA EL ALCOHOL.

Nelson, L.

Brew. Guardian, Sept. 2008, 137(8), 12-15.

Alcohol cervecería consumidor consumo bebiendo costumbres educación salud legislación gestión relaciones públicas

183250 MÉTODOS PARA LA REGENERACIÓN DE LAS AYUDAS FILTRANTES:

BASF SE, Meffert, H., Pierobon, M., Petsch, T., Brodersen, J., Feise, H.J., Erk, A., Kress, J., Mar, R., Lachmuth, R. and Bayer, R.

Int. Pat. Coop. Treaty Appl. WO 2008110632 A1,

Limpieza ayuda filtrante patente recuperación

183251 PROCESO PARA LA PRODUCCIÓN DE UNA BEBIDA ALCOHÓLICA EFERVESCENTE.

Sapporo Breweries Ltd., Sato, M. and Tanigawa, A.

U.S. Pat. Appl. US 20080292748 A1,

Alcali bebida verde cerveza sulfuro de hidrógeno inhibición maduración mal flavor patente pH

183252 TÉCNICA DE DESINFECCIÓN CON UN VALOR DE CERO UP'S.

Liu, F.

Chin. Pat. Appl. CN 11153259 A,

Cerveza contaminación calentamiento inactivación microorganismo patente

183253 PROCEDIMIENTO PARA LA PRODUCCIÓN DE UNA CERVEZA SIN ALCOHOL Y OTRAS BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS.

Klosterbrauerei Neuzelle GmbH, Fritsche, H. and Schober, J.

Ger. Pat. Appl. DE 102007000909 A1,

Acidificación sin alcohol cerveza fermentación alta temperatura inhibición patente

**183254 SISTEMA Y MÉTODO PARA EL DISPEN-
DIO DE BEBIDAS HELADAS.**

Tempak Internacion al Pty. Ltd., Baker, B.P.

Int. Pat. Coop. Treaty Appl. WO 2009006691 A1,

Enfriamiento dispendio equipos patente

183255 EQUIPO PARA ENFRIAR.

Carlsberg Breweries A/S, Rasmussen, J.N. and Vesborg, S.

Eur. Pat. Appl. EP 2015008 A1,

Contenedor enfriamiento equipos evaporación patente

183256 EQUIPO PARA EL ENFRIADO DE UN BARRIL DE BEBIDA.

Carlsberg Breweries A/S, Rasmussen, J.N. and Vesborg, S.

Eur. Pat. Appl. EP 2025640 A1,

Contenedor enfriamiento dispendio equipos patente

183257 TURBIDÍMETRO PARA LA MEDIDA DE LA TURBIDEZ DE LÍQUIDOS, P.EJ. CERVEZA.

Asahi Breweries Ltd., Obata, H.

Jpn. Pat. Appl. JP 2009031018 A2, [In Japanese]

183258 MÉTODO PARA LA CONSERVACIÓN DEL LÚPULO FRESCO.

Vyzkumny ustav potravinarsky Praha vvi, Hosuka, M. Strohalm, J., Krofta, K. and Mikyska, A.
Czech Repub. Pat. Appl. Cz 2006763 A3
Lúpulos envasado patente estabilización

183259 AGENTE DE CLARIFICACIÓN.

Lallemand UK Ltd., Littlewood, J.
Eur. Pat. Appl. EP 1955750 A1
Ajustadores hidrólisis patente planta polisacárido

183260 EQUIPO DE DESINFECCIÓN PARA CERVEZA EMBOTELLADA.

Ningbo Kelang Mechanical Producción Co. Ltd., Chen, S. and Wu, Z.
Chin. Util. Modelo CN 21056561 Y.
Embotellado equipos patente esterilización

183261 EQUIPO PARA EL ENFRIADO DE BEBIDAS.

Filton Cervecería Products Ltd., Hughes, M.
Br. Pat. Appl. GB 2446301 A,
Enfriamiento dispendio equipos patente transporte

183262 SISTEMA PARA EL DISPENDIO DE BEBIDAS.

IMI Cornelius (UK) Ltd., Mooney, W.R.
Br. Pat. Appl. GB 2446792 A,
Enfriamiento dispendio equipos patente

183263 AGENTE ANTIESPUMANTE A PARTIR DE UN EXTRACTO DE LÚPULO.

Botanix Ltd., Marriott, R.J.
Br. Pat. Appl. GB 2444359 A
Antiespumante fermentación lúpulo extracto patente

183264 CERVEZA SALUDABLE Y SU MÉTODO PARA PRODUCIRLA.

Zhou, W.
Chin. Pat. Appl. CN 11220325 A
Aditivo cerveza zumo fruta patente planta

183265 PREPARACIÓN DE UNA CERVEZA BAJA EN HIDRATOS DE CARBONO.

Qingdao Cerveza Co. Ltd., Dan, L., Dong, J., Qian, Z. and Wang, K.
Chin. Pat. Appl. CN 11245297 A
*Hidrato de carbono dietetica cerveza enzimas hidrólisis mace-
ración patente*

183266 FILTRO DE CERVEZA.

Krones AG, Wasmuht, K.K., Stumpe, C., Stippler, K., Albrecht, T., Humele, H. and Stein, M.T.
Int. Pat. Coop. Treaty Appl. WO 2008107051 A1
Filter filtración patente

183267 PROCESO PARA EL ENRIQUECIMIENTO DEL PERFIL AROMÁTICO DE UNA CERVEZA

DESALCOHOLIZADA.

Universidade do Porto, Magalhaes Mendes, A.M., Palma Madeira, L.M. and Dias Catarino, M.
Int. Pat. Coop. Treaty Appl. WO 2008099325 A2
*Sin alcohol aroma cerveza evaporación flavor bajo alcohol
membrana patente recuperación separación vacío volátil
compuesto*

183268 CONTENEDOR PARA LA CONSERVACIÓN DE CERVEZA FRÍA.

Wei, Q.
Chin. Util. Modelo CN 21111495 Y
Enfriamiento equipos patente

183269 SISTEMA DE ANÁLISIS PARA CROMATOGRFÍA LÍQUIDA.

Asahi Breweries Ltd., Inami, A. and Ito, Y.
Jpn. Pat. Appl. JP 2008261671 A2
Análisis enfriamiento equipos calentamiento HPLC patente

183270 MÉTODO PARA EL FILTRADO DE LA CERVEZA.

Krones AG, Schneid, R.
Int. Pat. Coop. Treaty Appl. WO 2008119408 A1,
*Cerveza filtrabilidad patente polisacárido proteína eliminación vi-
bracion*

*Trata a los pequeños
como tú quisieras ser
tratado por los grandes.*
Proverbio

*Lo imposible es el fantasma
de los tímidos y el refugio
de los cobardes.*
Napoleón Bonaparte