

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.**

184001 EL ARTE DE HACER CERVEZA.

Tessier, M.

Beer's s World, Aug/Sept. 2009, (25), 34-37.

Beer's cervecería

184002 LA CERVEZA QUE CONSTRUYÓ UN IMPERIO.

Brown, P.

Beer's s World, Aug/Sept. 2009, (25), 50-53.

Cerveza historia

184003 REVISIÓN DEL AÑO 2008: EL VASO ESTÁ MAS DE MEDIO LLENO.

Gatza, P.

New Brewer, May/June 2009, 26(3), 26-31.

Cerveza industria cervecera mercado encuesta

184004 PRECIOS DE LAS CERVEZAS – NO HAY OCASIÓN PARA REDUCIR LOS PRECIOS.

Birnbaum, G.

Brauindustrie, June 2009, 94(6), 8.

Cerveza bebida consumidor costes mercado ventas

184005 LOS PREMIOS POR SI MISMO NO VENDEN NINGUNA CERVEZA.

Nufer-Kellermann, G.

Brauwelt, 18 June 2009, 149(25/26), 727-730.

Publicidad cerveza marca cervecería marketing relaciones públicas ventas comercio

184006 HAY QUE TENER CERVEZAS. LA OBSESIÓN CRECIENTE CON LAS PRODUCCIONES DE EDICIONES LIMITADAS.

Tepedelen, A.

All About Beer's, July 2009, 30(3), 26-31, 82-83.

Cerveza marca consumidor ventas

184007 CONCEPTOS DE LA MEJORA CONTÍNUA Y LA GESTIÓN CERVECERA.

Kristiansen, A.G.

Proc. Eur. Brew. Conv., Hamburg, 2009.

Cervecería gestión análisis estadístico

184008 SISTEMAS DE INFORMACIÓN DE VENTAS EN LA INDUSTRIA CERVECERA.

Kimmig, D.

Brauwelt, 2 July 2009, 149(27), 776-777.

Datos procesado equipamiento ventas selección software

184009 CERVEZA DE TRIGO: EL SEGMENTO PREMIUM DEL MERCADO CERVECERO.

Birnbaum, G.

Brauindustrie, July 2009, 94(7), 8.

Cerveza costes mercado ventas

184010 TRIUNFANDO CON LA CALIDAD.

Nelson, L.

Brew. Guardian, June 2009, 138(6), 10-12.

Cerveza cervecería

184011 EFECTO DE LA VARIEDAD DE CEBADA, LOCALIDAD Y AÑO DE COSECHA EN EL TURBIO DEL MOSTO CONGRESO.

Psota, V., Skulilova, Z. y Hartmann, J.

Czech J. Food Sci., 2009, 27(3), 158-164.

Cebada fabricación cerveza cultivación turbio malteado propiedades calidad variedad mosto

184012 EL GRANO DE CEBADA COMO FUENTE DE SUBSTANCIAS BENEFICIOSAS PARA LA SALUD.

Belcredi, N.B., Ehrenbergerova, J., Belakova, S. y Vaculova, K.

Czech J. Food Sci., 2009, 27(Spec. Issue), S242-S244.

Cebada beta composición concentración glucano pentosano variedad

184013 ANTICIPANDO LA NECESIDAD DE LA FUMIGACIÓN DEL GRANO DURANTE SU ALMACENAMIENTO.

Kuzmanov, D. y Dimitrov, N.

Czech J. Food Sci., 2009, 27(3), 210-215.

Cereal costes daño modelo simulación plagas pesticida perspectiva almacenamiento

184014 PRODUCCIÓN DE JARABE DE MALTOSA A PARTIR DE CEBADA EN UNA SALA DE COCCIÓN ESTÁNDAR.

Bahns, P. y Michel, R.

Proc. Eur. Brew. Conv., Hamburg, 2009.

Adjunto cebada sala cocción equipamiento maltosa maceración producción jarabe

184015 FACTORES QUE INFLUYEN EN LOS NIVELES DE BETAGLUCANOS Y SU PESO MOLECULAR EN PRODUCTOS BASADOS EN CEREALES.

Tiwari, U. y Cummins, E.

Cereal Chem., May/June 2009, 86(3), 290-301.

Beta cereal composición concentración comida glucano producción propiedades encuesta

184016 CAMBIOS NUTRICIONALES DURANTE EL MALTEADO DE CEBADA, ARROZ Y TRIGO SARRACENO.

Hubner, F., Thiele, F. y Arendt, E.

Proc. Eur. Brew. Conv., Hamburg, 2009.

Cebada comparativo test composición malta malteado propiedades arroz

184017 CARACTERÍSTICAS ESTRUCTURALES DE LOS POLISACÁRIDOS DE LA MALTA DE CEBADA QUE INDUCEN LA FLOCULACION PREMATURA DE LA LEVADURA.

Koizumi, H., Kato, Y. y Ogawa, T.

J. Am. Soc. Brew. Chem., 2009, 67(3), 129-134.

Levadura cervicera composición floculación malta molecular estructura polisacárido propiedades estimulación

184018 ESTUDIO DE LA CORRELACIÓN ENTRE LOS BETAGLUCANOS Y LA VISCOSIDAD DURANTE LA PRODUCCIÓN DE UN MOSTO EN UNA SALA DE COCCIÓN A ESCALA PLANTA PILOTO.

Marte, L., Perretti, G., Sensidoni, M., Fontana, M. y Fantozzi, P.

Proc. Eur. Brew. Conv., Hamburg, 2009.

Cerveza beta fabricación cerveza concentración degradación filtrabilidad glucano malta maceración macerado separación propiedades viscosidad mosto

184019 EVALUACIÓN DE LA COMPOSICIÓN DE LOS AMINOÁCIDOS Y EL RENDIMIENTO DE LA FERMENTACIÓN DE MOSTOS DE CEBADA.

Kreisz, S., Elvig, N. y Heldt-Hansen, H.-P.

Proc. Eur. Brew. Conv., Hamburg, 2009.

Adjunto amino ácido cebada fabricación cerveza composición enzima fermentación maceración propiedades proteólisis mosto

184020 ASPECTOS PROCEDIMENTALES PARA UN MEJOR RENDIMIENTO EN LA FILTRACIÓN EN UNA CUBA FILTRO.

Tippmann, J., Voigt, J. y Sommer, K.

Proc. Eur. Brew. Conv., Hamburg, 2009.

Análisis composición experimentación cuba filtro macerado maceración partículas tamaño rendimiento proceso control mosto

184021 MACERADORES GRANDES – RESULTADOS MEJORADOS DE LA NUEVA GENERACIÓN DE FILTROS PRENSA EN LA PRÁCTICA.

Voigt, J. y Menger, H.-J.

Proc. Eur. Brew. Conv., Hamburg, 2009.

Diseño equipamiento macerado filtración rendimiento calidad encuesta mosto

184022 ISOMERIZACIÓN TÉRMICA DE LA COHUMULONA.

Ting, P.L., Kay, S. y Ryder, D.

J. Am. Soc. Brew. Chem., 2009, **67(3)**, 152-156.
Alfa ácido química experimentación iso alfa ácido isomerización propiedades mosto

184023 EVAPORACIÓN DE COMPONENTES INDESEADOS DE LOS FLAVORES DE MOSTO EN LA SECCIÓN FRÍA DE UNA CERVECERÍA.

Hertel, M., Dillenburger, M. y Scheuren, H.
Proc. Eur. Brew. Conv., Hamburg, 2009.
Economización eficiencia energía evaporación volátil compuestos mosto

184024 TECNOLOGÍA SOSTENIBLE EN LA SALA DE COCCIÓN.

Dornbusch, H.
New Brewer, July/Aug. 2009, 26(4), 40-45.
Sala cocción economización eficiencia energía equipamiento recuperación

184025 DESALCOHOLIZACIÓN SUAVE Y ECONÓMICA POR MEDIO DE UNA RECTIFICACIÓN EN CONTÍNUO Y AL VACÍO.

Korner, R.
Brauindustrie, July 2009, 94(7), 20-22.
Alcohol sin alcohol cerveza destilación equipamiento recuperación eliminación volátil compuesto

184026 SALA DE COCCIÓN EN CONTÍNUO. PRIMEROS RESULTADOS INDUSTRIALES.

Vandenbussche, J.
Brew. Beverage Ind. Int., 2009, (3), 40-43.
Sala cocción continuo proceso equipamiento

184027 AHORROS POTENCIALES EN LA CERVECERÍA.

Arndt, G.
Brauwelt, 12 June 2009, 149(24), 705-707.
Fabricación cerveza reunión

184028 VELOCIDAD DE ASIMILACIÓN Y LIBERACIÓN DE LOS IONES Ca, Mg Y Zn POR RE-SIEMBRAS EN SERIE DE LA LEVADURA DURANTE LOS PROCESOS DE FERMENTACIÓN INDUSTRIAL.

Poreda, A. y Antkiewicz, P.
Proc. Eur. Brew. Conv., Hamburg, 2009.
Absorción levadura cervecera calcio célula concentración excreción fermentación rendimiento fisiología inóculo mosto zinc

184029 CARACTERIZACIÓN FISIOLÓGICA DE LA LEVADURA CERVECERA EN FERMENTACIONES DE ALTA DENSIDAD CON JARABES DE GLUCOSA Y MALTOSA COMO ADJUNTOS.

Piddocke, M.P., Kreis, S., Heldt-Hansen, H.P., Nielsen, K.F. y Olsson, L.
Appl. Microbiol. Biotechnol., Sept. 2009, 84(3), 453-464.

184030 UNA REVISIÓN CRÍTICA DEL DISEÑO DE LOS GRANDES RECIPIENTES DE FERMENTA-

CIÓN Y LOS MÉTODOS USADOS PARA SU GESTIÓN.

Boulton, C.A. y Nordkvist, M.
Proc. Eur. Brew. Conv., Hamburg, 2009.
Alta densidad fabricación cerveza rendimiento inóculo proceso control calidad

184031 INCREMENTOS DE CAPACIDAD Y AHORROS ENERGÉTICOS MEDIANTE EL USO DE UNA ENZIMA ENDO-PROTEÁSICA ESPECÍFICA DE LA PROLINA.

Van Roon, J.L. y Nguyen, M.T.
Proc. Eur. Brew. Conv., Hamburg, 2009.
Cerveza coloidal costes economización energía maduración proteolítica enzima calidad estabilización

184032 FILTRACIÓN DE LA CERVEZA USANDO FIBRAS DE CELULOSA – UNA REVISIÓN.

Braun, F., Back, W. y Krottenthaler, M.
Monatsschr. Brauwiss., 2009, 62(3/4), 33-43.
Cerveza celulosa ayuda filtrante filtración perspectiva investigación desarrollo encuesta

184033 LEVADURA CERVECERA. UNA REVISIÓN LIGERA.

Hill, A.E. y Stewart, G.G.
Brew. Distill., June 2009, 5(6), 13-15.
Levadura cervecera fermentación investigación desarrollo encuesta

184034 INFLUENCIA DE LA CEPA DE LEVADURA Y SU TAMIZADO EN LA CALIDAD DE LA CERVEZA.

Donhauser, S.
Brauwelt, 4 June 2009, 149(23), 652-655.
Aireación cerveza levadura cervecera fermentación rendimiento calidad tamizado

184035 ACUMULACIÓN Y CESIÓN DE IONES METÁLICOS POR PARTE DE LA LEVADURA CERVECERA A LO LARGO DE FERMENTACIONES SUCESIVAS.

Poreda, A., Antkiewicz, P., Tuszynski, T. y Makarewicz, M.
J. Inst. Brew., 2009, 115(1), 78-83.
Absorción levadura cervecera calcio concentración excreción fermentación magnesio fisiología zinc

184036 EFECTO DEL TIEMPO DE LA AIREACIÓN DEL MOSTO EN LA FORMACIÓN DE LOS ESTERES.

Irie, T. y Nakamura, Y.
Proc. Eur. Brew. Conv., Hamburg, 2009.
Aireación cerveza biosíntesis levadura cervecera esteroides fermentación flavor tiempo mosto

184037 FENOLES VOLÁTILES EN LA CERVEZA: FORMACIÓN DEL 4-VINIL-GUAYACOL DURAN-

TE LA FERMENTACIÓN DEL MOSTO Y SU PROGRESO DURANTE SU ENVEJECIMIENTO.

Vanbeneden, N. y Delvaux, F.R.

Proc. Eur. Brew. Conv., Hamburg, 2009.

Envejecimiento cerveza fabricación cerveza deterioración fermentación flavor fenólico compuesto propiedades calidad estabilidad

184038 INFLUENCIA DE LAS MALTAS ESPECIALES OSCURAS EN LA ESTABILIDAD DEL FLAVOR DE LA CERVEZA.

Vandecan, S.M.G., De Neve, P., Daems, N., Saison, D. y Delvaux, F.R.

Proc. Eur. Brew. Conv., Hamburg, 2009.

Cerveza comparativo test composición oscuro malta flavor propiedades calidad estabilidad

184039 EFECTOS SINÉRGICOS Y SUPRESORES DE LOS COMPUESTOS DEL FLAVOR EN LA CERVEZA,

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

Proc. Eur. Brew. Conv., Hamburg, 2009.

Cerveza química constituyente experimentación flavor mal flavor propiedades calidad degustación umbral detección valor

184040 UNA SOLUCIÓN ENZIMÁTICA PARA MEJORAR LA ESTABILIDAD OXIDATIVA DEL MOSTO Y LA ESTABILIDAD DEL FLAVOR DE LA CERVEZA. EL PAPEL DE LA CATALASA.

Frederiksen, A.M. y Kunz, T.

Proc. Eur. Brew. Conv., Hamburg, 2009.

Cerveza fabricación cerveza catalasa dosificación flavor agua oxigenada maceración oxidación eliminación estabilización estabilidad

184041 FORMACIÓN DE ALCOHOLES DE FUSEL POR LA LEVADURA.

Hazelwood, L.A., Daran, J.-M., van Maris, A.J.A., Pronk, J.T. y Dickinson, J.R.

Proc. Eur. Brew. Conv., Hamburg, 2009.

Cerveza bioquímica biosíntesis levadura cervecera enzima esterres fermentación flavor fusel alcohol expresión genética

184042 IMPACTO DEL AJUSTE DEL COLOR EN LA ESTABILIDAD DEL SABOR DE CERVEZAS LAGER PÁLIDAS CON UN RANGO DE PRODUCTOS COLORANTES TÍPICOS.

Furukawa, A. y Hughes, P.

Proc. Eur. Brew. Conv., Hamburg, 2009.

Aditivo adjunto cerveza fabricación cerveza color oscuro malta dosificación extracto flavor medición propiedades calidad estabilidad

184043 INFLUENCIA DE LAS REACCIONES CON RADICALES EN LA FORMACIÓN DE TURBIO EN CERVEZA ESTABILIZADA.

Kunz, T. y Methner, F.-J.

Proc. Eur. Brew. Conv., Hamburg, 2009.

Cerveza química coloidal constituyente cobre turbio ion hierro oxidación propiedades estabilidad

184044 RELACIÓN ENTRE EL POTENCIAL ESPUMANTE, LA COMPOSICIÓN DE LA CERVEZA Y LA ESTABILIDAD DE LA ESPUMA.

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

Proc. Eur. Brew. Conv., Hamburg, 2009.

Análisis cerveza composición espuma estabilidad propiedades

184045 UN EXAMEN DE LOS SISTEMAS BINARIOS PARA ESTABILIZAR LA ESPUMA DE LA CERVEZA EN UNA CERVEZA LAGER.

Shellhammer, T.H. y Kunimune, T.

Proc. Eur. Brew. Conv., Hamburg, 2009.

Alginato cerveza comparativo test dosificación espuma estabilidad iso alfa ácido

184046 NO PIERDA SU CABEZA USANDO ANTIESPUMANTES EN LA CERVECERÍA.

Johnson, D.

New Brewer, July/Aug. 2009, 26(4), 46-49.

Antiespumante cerveza levadura cervecera fabricación cerveza efluente tratamiento fermentación espuma estabilidad propagación propiedades encuesta mosto hervido

184047 CERVEZAS AROMÁTICAS.

Kiesbye, A.

Brauindustrie, June 2009, 94(6), 15.

Aroma cerveza flavor propiedades sensorial degustación test

184048 MEDICIÓN INSTRUMENTAL DE LOS ATRIBUTOS DE CATA DE UNA CERVEZA USANDO UNA NARÍZ ELECTRÓNICA.

Rudnitskaya, A., Polshin, E., Kirsanov, D., Lammertyn, J., Nicolai, B., Saison, D., Delvaux, F.R., Delvaux, F. y Legin, A.

Anal. Chim. Acta, 30 July 2009, 646(1/2), 111-118.

Análisis cerveza flavor sensor

184049 DETERMINACIÓN ANALÍTICA-SENSORIAL EN POTENCIAL DE DEFICIENCIAS DE FLAVOR EN LAS CERVEZAS LIGHT.

Malfliet, S., Goiris, K., Aerts, G. y De Cooman, L.

J. Inst. Brew., 2009, 115(1), 49-63.

Cerveza marca comparativo test flavor bajas calorías mal flavor calidad estabilidad

184050 FUTURAS APLICACIONES DEL BAGAZO.

Wilhelmson, A., Lehtinen, P., von Weymarn, N., Itavaara, M., Sibakov, J., Heinio,

R.-L., Forssell, P. y Buchert, J.

New Food, 2009, 12(3), 59-61.

Subproducto comida fuel producción perspectiva bagazo encuesta

184051 OPORTUNIDADES DE CRECIMIENTO PARA CO-PRODUCTOS.

Candy, E.

Brew. Distill., July 2009, 5(7), 9-12.

Biología fabricación cerveza subproducto destilación efluente tratamiento fuel producción encuesta

184052 USO DEL AIRE IONIZADO PARA REDUCIR LAS EMISIONES OLOSAS DE VAPORES DE LA SALA DE COCCIÓN.

Hofmann, A. y Michel, R.

Proc. Eur. Brew. Conv., Hamburg, 2009.

Cervecería emisión equipamiento olor oxidación eliminación volátil compuesto

184053 OBTENIENDO EL MEJOR PRECIO PARA LOS SUBPRODUCTOS.

Scheiby, D.

Brew. Distill., July 2009, 5(7), 13-15.

Subproducto alimentar polisacárido proteína separación bagazos

184054 SECADO EN UN TAMBOR ROTATORIO DEL BAGAZO MEDIANTE EL VAPOR SOBRECALENTADO.

Stroem, L.K., Desai, D.K. y Hoadley, A.F.A.

Adv. Powder Technol., May 2009, 20(3), 240-244.

Secado equipamiento rendimiento bagazos vapor

184055 PRUEBAS DE MÉTODOS DE LAVADO DE BOTELLAS NO RETORNABLES DE PET.

Evers, H., Schmitt, A. y Bechtluft, J.

Monatsschr. Brauwiss., 2009, 62(5/6), 44-53.

Comparativo test equipamiento experimentación medición rendimiento PET botella lavado

184056 ALTA VELOCIDAD CON BOTELLAS LIGERAS.

Anderson, B.

Brauwelt, 12 June 2009, 149(24), 689-691.

Línea embotellado equipamiento PET botella

184057 ENSUCIAMIENTO ESTANDARD DE BOTELLAS PARA LA VALIDACIÓN DE LAVADORAS DE BOTELLAS.

Birnstiel, A., Pahl, R. y Weber, I.

Brauwelt, 4 June 2009, 149(23), 646-648.

Botella lavadora limpieza eficiencia vidrio botella medición rendimiento estandarización test

184058 ¿CERVEZA EN LATA?

Diehl, T.

Brauwelt, 12 June 2009, 149(24), 700-701.

Lata ambiental protección mercado rendimiento propiedades reciclando

184059 APLICACIÓN DE MÉTODOS BASADO EN LA BIOLUMINISCENCIA DEL ATP EN CERVECERÍA Y EN INSTALACIONES DE BARRIL.

Koucky, O., Fiala, J. y Rouc, M.

Proc. Eur. Brew. Conv., Hamburg, 2009.

Cerveza cervecería contaminación detección despacho microorganismo test

184060 ¿MICROARRAYS DE FENOTIPOS – UN NUEVO MÉTODO PARA CARACTERIZAR A LA LEVADURA Y PARA MEDIR SU METABOLISMO?

Walker, S.L., Alonso, L., Livens, S. y Brain, N.J.

Proc. Eur. Brew. Conv., Hamburg, 2009.

Análisis bioquímica levadura cervecería fermentación crecimiento cinética metabolismo rendimiento fisiología propiedades cepa levadura

184061 UN MÉTODO RÁPIDO NO DESTRUCTIVO PARA CUANTIFICAR INFECCIONES FÚNGICAS EN GRANOS DE CEBADA Y MALTA.

Bodevin, S., Glarborg Larsen, T., Finn, L., Carstensen, J.M., Jorgensen, K. and Skadhauge, B.

Proc. Eur. Brew. Conv., Hamburg, 2009.

Análisis cebada contaminación datos procesado detección equipamiento hongo

184062 DESINFECTANTES EN CERVECERÍA PRODUCIDOS EN LA PLANTA.- ANÁLISIS, MONITORIZACIÓN Y ASPECTOS TECNOLÓGICOS.

Kunzmann, C., Ahrens, A. y Methner, F.J.

Proc. Eur. Brew. Conv., Hamburg, 2009.

Análisis cervecería desinfectante desinfección higiene rendimiento producción propiedades seguridad encuesta

184063 IMPORTANCIA DE LOS TETRA –HIDRO-ISOALFA ÁCIDOS PARA LA ESTABILIDAD MICROBIOLÓGICA DE LA CERVEZA.

Caballero, I., Agut, M., Armentia, A. y Blanco, C.A.

J. Assoc. Off. Anal. Chem. Int., July/Aug. 2009, 92(4), 1160-1164.

Bacteria bactericida cerveza contaminación inhibición iso alfa ácido propiedades

184064 EFECTO DE LA TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y LA COMPOSICIÓN DEL MEDIO EN LA SUPERVIVENCIA DE LAS BIFIDOBACTERIAS NCIMB 702257 EN UN HIDROLIZADO DE MALTA.

Rozada, R., Vazquez, J.A., Charalampopoulos, D., Thomas, K. y Pandiella, S.S.

Int. J. Food Microbiol., 31 July 2009, 133(1/2), 14-21.

Bacteria bebida experimentación extracto malta viabilidad

184065 MEJORA DE LA HIGIENE DEL DESPACHO Y LA CALIDAD DE LA CERVEZA DE BARRIL CON UN LAVADO AL DÍA.

Dauth, H., Tippmann, J. y Bauch, A.

Proc. Eur. Brew. Conv., Hamburg, 2009.

Limpieza contaminación desinfección despacho equipamiento higiene

184066 EL EXTRAORDINARIO MUNDO DE LOS BIOFILMS.

Quan, D. y Storgards, E.

Brew. Distill., July 2009, 5(7), 31-33.

Cerveza cervecería contaminación despacho equipamiento higiene microbiología microorganismo propiedades encuesta

184067 ¿QUE PUEDEN APRENDER LOS CERVECEROS DEL DNA DE SU LEVADURA? UNA MI-

RADA A LA HUELLA DACTILAR COMO HERRAMIENTA.

Powell, C. y Van Zandycke, S.

Brew. Distill., June 2009, 5(6), 16-17.

Análisis levadura cervecera fermentación gene amplificación genética gestión rendimiento calidad

184068 UN MÉTODO NO DESTRUCTIVO MEDIANTE IMAGEN DIGITAL PARA PREDECIR LA BIOMASA DE LEVADURA INMOBILIZADA.

Acevedo, C.A., Skurtys, O., Young, M.E., Enrione, J., Pedreschi, F. y Osorio, F.

LWT-Food Sci. Technol., Oct. 2009, 42(8), 1444-1449.

Alginato levadura cervecera célula concentración datos procesado equipamiento fermentación inmovilizado medición desinfectante equipamiento producción propiedades encuesta

184069 ELECTRÓLISIS Y PROCESOS RELACIONADOS PARA SU APLICACIÓN EN LA DESINFECTACIÓN.

Dinter, L.

Brauwelt, 4 June 2009, 149(23), 656-658.

184070 ANÁLISIS DE LA ADAPTACIÓN DEL SACCHAROMYCES CEREVISIAE A LAS ALTAS CONCENTRACIONES DE ETANOL MEDIANTE EL "MICROARRAY" DE DNA.

Dinh, T.N., Nagahisa, K., Yoshikawa, K., Hirasawa, T., Furusawa, Shimizu, H.

Bioprocess. Biosyst. Eng., Aug. 2009, 32(5), 681-688.

Concentración etanol fermentación expresión genética fisiología tolerancia cepa levadura

184071 APROXIMACIÓN PRÁCTICA EN LA CERVECERÍA A LA ESPECTROSCOPIA EN EL INFRAROJO CERCANO.

Broz, A., Kosin, P., Savel, J. y Prokes, J.

Proc. Eur. Brew. Conv., Hamburg, 2009.

Análisis calibración lúpulos malta NIR espectroscopia calidad control

184072 EFECTO DE LAS INTERACCIONES ALCOHOL-SACAROSA EN EL PESO ESPECÍFICO.

Hackbarth, J.J.

J. Am. Soc. Brew. Chem., 2009, 67(3), 146-151.

Análisis computación error etanol medición modelo simulación peso específico análisis estadístico sacarosa

184073 MEDICIÓN DE PARTÍCULAS EN LAS BEBIDAS. UNA NUEVA HERRAMIENTA PARA EVALUAR LOS MOTIVOS DEL GUSHING.

Nuter, C. y Harms, D.

Proc. Eur. Brew. Conv., Hamburg, 2009.

Análisis cerveza bebida gushing medición partículas contaje partículas tamaño perspectiva mosto

184074 ESTUDIO Y OPTIMIZACIÓN DE LA RECUPERACIÓN DEL AROMA DE LA CERVEZA POR PERVORACIÓN.

Catarino, M., Ferreira, A. y Mendes, A.

J. Membr. Sci., 2009, 341(39845), 51-59.

Aroma cerveza extracción membrana separación volátil compuesto

184075 CARACTERIZACIÓN DE LOS COMPUESTOS VOLÁTILES DE LA CERVEZA POR MEDIO DE LA CROMATOGRFÍA DE GASES – ESPECTROMETRÍA DE MASAS EN 2D.

Boselli, E., Lucci, P., Di Lecce, G., Giomo, A. y Frega, N.G.

Proc. Eur. Brew. Conv., Hamburg, 2009.

Análisis cerveza composición extracción cromatografía gases espectroscopia masas volátil compuesto

184076 PREDICCIÓN DE LA CALIDAD DEL MALTA Y DE LOS LÚPULOS MEDIANTE LA ESPECTROSCOPIA EN EL INFRAROJO CERCANO.

Broz, A.

Mitt. Oesteres r. Getraenke Inst., April/June 2009, 63(2), 24-28.

Alfa ácido análisis beta ácido calibración extracto predicción lúpulos Kolbach malta NIR espectroscopia nitrógeno contenido

184077 ¿PUEDEN LOS PERFILES AMÍNICOS SERVIR COMO PARÁMETRO DISCRIMINANTE DE LOS PRODUCTOS CERVECEROS?

Fumi, M.D. y Donadini, G.

Proc. Eur. Brew. Conv., Hamburg, 2009,

Amina análisis cerveza composición HPLC identificación calidad materia prima análisis estadístico mosto

184078 MÉTODOS PARA LA DETERMINACIÓN DE ETANOL EN CERVEZA.

Tonelli, D.

Preedy, V.R. (ed.), Beer in Health y Disease Prevention, 2009, 1055-1065.

Análisis cerveza etanol método

184079 EL POTENCIAL DE LA ESPECTROMETRÍA FOTOACÚSTICA CON UN LASER DE CO2 PARA LA DETECCIÓN DE METANOL EN BEBIDAS ALCOHÓLICAS.

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

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

Adulteración análisis detección etanol laser metanol vino

184080 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. y Jung, K.H.

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

Análisis cultivo medio etanol extracción fermentación oxidación

184081 USO DE LA ESPECTROMETRÍA DE MASAS CON IONIZACIÓN CON ELECTROSPRAY PARA DETERMINAR LA HUELLA DACTILAR DE LA CERVEZA.

Catharino, R.R., Sawaya, A.C.H.F. y Eberlin, M.N.
Preedy, V.R. (ed.), Beer in Health y Disease Prevention, 2009, 923-934.

Análisis cerveza marca composición identificación espectroscopía masas oligosacárido azúcar

184082 CUANTIFICACIÓN DE LOS CARBOHIDRATOS DE LA CERVEZA POR HPLC.

Ferreira, I.M.P.L.V.O.
Preedy, V.R. (ed.), Beer in Health y Disease Prevention, 2009, 1067-1073.

Análisis cerveza hidrato de carbono composición HPLC

184083 MÉTODOS PARA LA DETERMINACIÓN DE AMINAS BIÓGENAS EN CERVEZA.

Zotou, A. y Loukou, Z.
Preedy, V.R. (ed.), Beer in Health y Disease Prevention, 2009, 1031-1041.

Amina análisis cerveza método

184084 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. y Cao, Y.S.
J. Chromatogr. B, 15 Feb. 2009, 877(5/6), 507-512.

Amina análisis cerveza HPLC

184085 MÉTODOS PARA EL ANÁLISIS POR HPLC DE COMPUESTOS FENÓLICOS Y FLAVONOIDES EN LA CERVEZA.

Jandera, P.
Preedy, V.R. (ed.), Beer in Health y Disease Prevention, 2009, 1003-1014.

Análisis cerveza HPLC fenólico compuesto método

184086 MÉTODOS PARA EL ANÁLISIS DE ISOALFAÁCIDOS Y DE ISO-ALFAS REDUCIDOS EN CERVEZA.

Vanhoenacker, G. y Sandra, P.
Preedy, V.R. (ed.), Beer in Health y Disease Prevention, 2009, 1015-1029.

Análisis cerveza iso alfa ácido método

184087 EVALUACIÓN DEL ENVEJECIMIENTO DE LA CERVEZA.

Hernández-Artiga, M.P. y Bellido-Milla, D.
Preedy, V.R. (ed.), Beer in Health y Disease Prevention, 2009, 913-922.

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

184088 MÉTODOS MANUALES Y ROBOTIZADOS PARA LA MEDICIÓN DE LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE TOTAL DE LA CERVEZAS.

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

Preedy, V.R. (ed.), Beer in Health y Disease Prevention, 2009, 991-1002.

Análisis antioxidante cerveza bebida prueba de comparación rendimiento análisis estadístico

184089 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

184090 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

184091 MÉTODOS ANALÍTICOS OPTIMIZADOS PARA LA DETERMINACIÓN DEL DIÓXIDO DE AZUFRE EN CERVEZA Y MALTA.

Kunz, T., Schiwiek, V., Harms, D. y Methner, F.-J.
Brauwelt, 5 March 2009, 149(10), 258-262.

Análisis cerveza malta dióxido azufre

194092 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. y Kellner, V.
Kvasny Prum., 2009, 55(3), 66-72.

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

184093 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. Food Chem., 28 Jan. 2009, 57(2), 326-333.

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

184094 CARACTERIZACIÓN DE LAS AGUAS RESIDUALES DE UNA CERVECERÍA MEDIANTE EL ANÁLISIS POR ESPECTROFLUORIMETRÍA.

Janhom, T., Wattanachira, S. y Pavasant, P.
J. Environ. Manage., Feb. 2009, 90(2), 1184-1190.

184095 REVISIÓN CRÍTICA SOBRE LOS MÉTODOS DE ANÁLISIS DE PROTEÍNAS Y OTROS ASPECTOS DE LOS NUEVOS MÉTODOS EN LA CIENCIA CERVECERA.

Steiner, E. y Back, W.

Monatsschr. Brauwiss., 2009, 62(5/6),90-94.

Análisis cebada cerveza malta nitrógeno contenido proteína encuesta

184096 UN INTENTO CHEMOMÉTRICO PARA DIFERENCIAR ENTRE CERVEZAS USANDO LA ESPECTROSCOPIA EN EL INFRAROJO CERCANO.

Li, H., Takahashi, Y., Kumagai, M., Fujiwara, K., Kikuchi, R., Yoshimura, N., Amano, T., Lin, J.M. y Ogawa, N.

J. Near Infrared Spectrosc., 2009, 17(2), 69-76.

Análisis cerveza composición identificación NIR espectroscopia calidad control

184097 DETERMINACIÓN DE COMPUESTOS CARBONÍLICOS EN CERVEZA MEDIANTE DERIVATIZACIÓN Y MICROEXTRACCIÓN EN FASE SÓLIDO DEL ESPACIO DE CABEZA EN COMBINACIÓN CON LA CROMATOGRAFÍA DE GASES Y LA ESPECTROMETRÍA DE MASAS.

Saison, D., De Schutter, D.P., Delvaux, F. y Delvaux, F.R.

J. Chromatogr. A, 26 June 2009, 1216(26), 5061-5068.

Análisis cerveza compuesto carbonílico extracción cromatografía gases espectroscopia masas

184098 UNA REACCIÓN EN CADENA DE LA POLIMERASA DIRIGIDA A DETECTAR LA GLUTENINA DEL TRIGO: IMPLICACIONES PARA EL ETIQUETADO DE LIBRE DE GLUTEN.

Debnath, J., Martin, A. y Gowda, L.R.

Food Res. Int., Aug. 2009, 42(7), 782-787.

Análisis bebida enfermedad comida gene amplificación salud humana proteína trigo

184099 DETECCIÓN DE MALOS FLAVORES EN BEBIDAS ALCOHÓLICAS MEDIANTE LA NARIZ ELECTRÓNICA ACLOPLADA A UN CG.

Ragazzo-Sanchez, J.A., Chalier, P., Chevalier-Lucia, D., Calderon-Santoyo, M. y Ghommidh, C.

Sens. Actuators Part B, 18 June 2009, 140(1), 29-34.

Análisis cerveza detección identificación mal flavor sensor vino

184100 ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DEL DIÓXIDO DE CARBONO- ANÁLISIS CUALITATIVO EN LINEA DE SUBSTANCIAS EXTRAÑAS MEDIANTE LA ESPECTROSCOPIA ÓPTICA.

Krieg, G., Fey, D. y Zimmermann, A.

Brauindustrie, June 2009, 94(6), 33-35.

Análisis dióxido de carbono equipamiento on-line calidad control espectroscopia

184101 REQUISITOS ESPECIALES. AUTO OBTENIENDO EL DIÓXIDO DE CARBONO Y SU CALIDAD.

Bender, H.

Brauindustrie, June 2009, 94(6), 20-24.

Cervecería dióxido de carbono equipamiento fermentación purificación recuperación encuesta

184102 DETOXIFICACIÓN Y SEPARACIÓN DE LA MASA LIGNOCELULÓSICA ANTES DE SU FERMENTACIÓN PARA LA OBTENCIÓN DE BIOETANOL MEDIANTE LA ELIMINACIÓN DE LIGNINA Y HEMICELÚLOSAS.

Sun, R.C.

BioResources, May 2009, 4(2), 452-455.

Celulosa etanol fermentación rendimiento producción purificación sacarificación

184103 POTENCIAL DE LOS DISOLVENTES SOBREMOLECULARES PARA LA EXTRACCIÓN DE CONTAMINANTES EN ALIMENTOS LÍQUIDOS.

Ballesteros-Gómez, A., Rubio, S. y Pérez-Bendito, D.

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

Análisis cerveza bebida cromatografía extracción fluorimetría líquido o espectroscopia masas micotoxinas orgánico compuesto fenólico compuesto

184104 REDUCCIÓN EN LA ENERGÍA NECESARIA PARA LA PRODUCCIÓN DE ETANOL MEDIANTE LA DESHIDRATACIÓN CON MEMBRANAS.

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

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

Etanol deshidratación membrana rendimiento separación vapor

184105 NUEVAS DEMANDAS Y MODAS REQUIEREN SISTEMAS ANALÍTICOS MODERNOS.

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

Análisis bebida equipos laboratorio

184106 ANÁLISIS DE PESTICIDAS EN LÚPULOS SECOS MEDIANTE EL TANDEM CROMATOGRAFÍA LÍQUIDA Y ESPECTROMETRÍA DE MASAS.

Hengel, M.J. y Miller, M.

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

Análisis cromatografía extracción lúpulos líquido espectroscopia masas pesticida

184107 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

184108 LA PRUEBA DEL TBA UN INDICADOR DE LA ESTABILIDAD DEL FLAVOR: ÍNDICE 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

184109 DETERMINACIÓN DE TIROSOL, 2-FENIL ALCOHOL DEL TIROSOL, ALCOHOL 2-FENIL ETANOL Y TRIPTÓFANO EN LA CERVEZA USANDO LA CROMATOGRAFÍA LÍQUIDA DE ALTO RENDIMIENTO.

Li, M., Yang, Z., Hao, J., Shan, L. y Dong, J.
J. Am. Soc. Brew. Chem., 2008, 66(4), 245-249.
Alcohol análisis cerveza detección HPLC ultravioleta radiación

184110 UN MÉTODO SEMICUANTITATIVO PARA LA DETECCIÓN DE CANTIDADES DE TRAZAS EN EL COLÁGENO NATIVO EN LA CERVEZA.

Hofman, K., Bulling, K., Marshall, S. y Chadderton, T.
J. Inst. Brew., 2008, 114(3), 257-261.
Análisis cerveza colágeno densidad electroforesis ajustadores medición proteína residuo

184111 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. y Maede, D.
Eur. Food Res. Technol., Jan. 2009, 228(3), 321-330.
Análisis cereal detección comida gen amplificación marcador genético identificación

184112 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. y Fishman, A.
J. Appl. Microbiol., Feb. 2009, 106(2), 534-542.
Biología rendimiento feniletanol fisiología producción propiedades Saccharomyces cerevisiae selección cepa levadura

184113 INGENIERÍA METABÓLICA DE UNA BACTERIA TERMOFÍLICA PARA PRODUCIR ETANOL CON UN ELEVADO RENDIMIENTO.

Shaw, A.J., Podkamina, K.K., Desai, S.G., Bardsley, J.S., Rogers, S.R., Thorne, P.G., Hogsett, D.A. y Lynd, L.R.
Proc. Natl. Acad. Sci. U.S.A., 16 Sept. 2008, 105(37), 13769-13774.
Bacteria biotecnología celulosa etanol fermentación gen expresión hidrólisis transformación

184114 LA CIENCIA DETRAS DE LA CONTROVERSIA DEL BIOFUEL.

Maheshwaki, R.

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

Biología celulosa degradación etanol fermentación microorganismo planta materia prima xilosa

184115 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. y 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

184116 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. y Cicek, N.
Int. J. Hydrog. Energy, Oct. 2008, 33(20), 5398-5403.
Bacteria biotecnología subproducto destilación etanol hidrógeno producción bagazo

184117 INSTRUMENTACIÓN, AUTOMATIZACIÓN Y CONTROL.

Parsons, M.
Brew. Distill., Jan. 2009, 5(1), 8-9.
Automático cervecería equipos historia medición on-line control procesos

184118 APLICACIONES DEL SOFTWARE EN LA INDUSTRIA CERVECERA.

Arndt, G.
Brauwelt, 15 Jan. 2009, 149(3), 59-61.
Datos procesado gestión reunión control procesos

184119 GESTIONANDO LOS PELIGROS DE LAS EXPLOSIONES DE POLVOS.

Ebadat, V.
Chem. Eng. Prog., Aug. 2009, 105(8), 35-39.
Explosión polvo peligro gestión seguridad encuesta

184120 COMO SOBREVIVIR EN LA CERVECERÍA.

Radzanowski, D.J.
New Brewer, July/Aug. 2009, 26(4), 32-36, 38.
Industria cervecera peligro gestión personal seguridad encuesta

184121 MICOTOXINAS ENMASCARADAS: UN TEMA NUEVO PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.

Galaverna, G., Dall'asta, C., Mangia, M.A., Dosse, A. y Marchelli, R.
Czech J. Food Sci., 2009, 27(Spec. Issue), S89-S92.
Cereal química concentración contaminación Fusarium micotoxina

184122 SISTEMAS DE INSPECCIÓN Y SENSORES.

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

Contenedor sensor método

184123 UN INVENTO PARA LA SIMPLIFICACIÓN DEL MANTENIMIENTO Y EL TESTEO DE LAS VÁLVULAS DE SEGURIDAD.

Penno, S. y Munstermann, T.

Birra Malto, Aug. 2008, 53(99), 53.

Equipos presión seguridad válvula

184124 LIBRE DE ACEITE ES LA LEY DE PUREZA EN LOS COMPRESORES.

Angenendt, C. y Jurkiewicz, T.

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

Cervecería aire comprimido compresor rendimiento calidad

184125 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

184126 POTENCIALES DE OPTIMIZACIÓN EN EL PROCESO PRODUCTIVO.

Arndt, G.

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

Diseño eficiencia equipos higiene mantenimiento gestión reunión

184127 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

184128 PASO A PASO HACIA UN APROVISIONAMIENTO INDEPENDIENTE DE LA ENERGÍA.

Ehrhorn, T.

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

Cervecería electricidad energía equipos

184129 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

184130 SISTEMAS DE EBULLICIÓN PARA LA INDUSTRIA CERVECERA.

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

Hervidor cervecería calentamiento rendimiento vapor

184131 RIESGO: PÉRDIDA DE UN PROVEEDOR.

Schneider, C.T.

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

Cervecería equipos mantenimiento gestión personal método eliminación

184132 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

184133 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

184134 POTENCIALES AHORROS DE ENERGÍA PRIMARIA A TRAVÉS DE LA REDUCCIÓN DE LA EVAPORACIÓN TOTAL DURANTE LA EBULLICIÓN DEL MOSTO.

Hertel, M. y Dillenburger, M.

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

Economía energía evaporación mosto hervido

184135 MANTENIÉNDOLO LIMPIO.

Buttrick, P.

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

CIP higiene rendimiento método

184136 EFECTO PROTECTOR DE LOS BETA-GLUCANOS EXTRAÍDOS DE LA CEBADA FRENTE A LOS DAÑOS PRODUCIDOS EN EL DNA POR EL BENZO-[a]-PIRENO EN LAS CÉLULAS HEPÁTICAS HEPG2.

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

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

Cebada beta célula cultivo electroforesis experimentación glucano inhibición mutágeno

184137 COMO LAS MUJERES EMBARAZADAS Y LAS MADRES JÓVENES SUBSTITUYEN SUS CONSUMOS DE CERVEZA.

Wiemers, T. y Carius, F.

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

Sin alcohol cerveza bebida cervecería consumo salud marketing método reproducción

184138 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. y Thomas, R.

Alcohol, 25 March 2009.

Cerveza sangre alcohol consumo legislación bajo alcohol fisiología seguridad transporte

184139 ESTIMACIÓN DE LA INGESTA DE HIDROXIMETILFURFURAL EN LA DIETA ESPAÑOLA.

Rufian-Henares, J.A. y de la Cueva, S.P.
Food Addit. Contam. Part A-Chem., 2008, **25(11)**, 1306-1312.

Cerveza bebida computación consumo comida hidroximetilfurfural seguridad método

184140 CREANDO UNA ESTRATEGIA GLOBAL PARA EL ALCOHOL.

Nelson, L.
Brew. Guardian, Sept. 2008, **137(8)**, 12-15.
Alcohol cervecía consumidor consumo bebiendo costumbres educación salud legislación gestión relaciones públicas

184141 GESTIÓN DEL DISPENDIO DE CERVZA.

Carlsberg Breweries A/S, Rasmussen, J.N.
Ger. Pat. Appl. DE 102008003934 A1.
Despacho equipamiento patente e

184142 MEJORAS EN LOS INTERCAMBIADORES PARA EL DISPENDIO DE LA CERVEZA BAJO CERO.

Tempak International Pty. Ltd., Baker, B.P.
Int. Pat. Coop. Treaty Appl. WO 2009086589 A1.
Enfriamiento despacho intercambiador de calor patente e

184143 METODO PARA LA PRODUCCIÓN DE UN EXTRACTO DE LÚPULO CONTENIENDO UNA FRACCIÓN ELEVADA DE ISO ALFA-ÁCIDOS.

Hopsteiner-Hallertauer Hopfenveredelungsgesellschaft mbH, Biendl, M.
Int. Pat. Coop. Treaty Appl. WO 2009062584 A2.
Isomerización isomerizado hop extracto patente e

184144 PROCESO PARA LA SEPARACIÓN DE ALFA Y BETA ÁCIDOS.

Zhejiang University, Chen, Y., Liu, X. y Wang, L.
Chin. Pat. Appl. CN 11376625 A.
Álcali alfa ácido beta ácido hop extracto patente purificación separación

184145 PROCESO DE FABRICACIÓN DE CERVEZA EN CONTÍNO.

Krones AG, Deuter, P., Gattermeyer, P. y Lubbe, M.
Int. Pat. Coop. Treaty Appl. WO 2009056347 A1.
Sala cocción continuo proceso equipamiento patente

184146 MÉTODO PARA EL LLENADO DE CONTENEDORES.

Krones AG, Meinzinger, R.
Eur. Pat. Appl. EP 2065335 A1.
Limpieza costes economización equipamiento llenado gas patente proceso control

184147 AUTOENFRIADO DE UNA BOTELLA USANDO UNA REACCIÓN ENDOTÉRMICA.

Lee, J.S.

South Korean Pat. KR 0874565 B1.

Contenedor enfriamiento patente

184148 CONTENEDOR PRESURIZADO PARA EL LAVADO DE LOS DISPENSADORES DE CERVEZA.

Igeta Kinzoku y G, Inoue, T. y Uchida, A.
Jpn. Pat. Appl. JP 2009096471 A2.
Limpieza cierre contenedor despacho equipamiento patente presión A

184149 FRASCO PARA LA MEDICIÓN DEL CO₂.

Escher Industria e Servicios Tecnicos em Aparelhos de Medicao Ltda., Dieterle Escher, A.
Braz. Pat. Appl. BR 0706094 A2.
Análisis cerveza dióxido de carbono equipamiento patente

184150 EQUIPO PARA LA MEDICIÓN DE LA PRESIÓN DE LAS BEBIDAS CONTENIENDO GAS.

Asahi Breweries Ltd., Hayano, S., Kimura, T. y Suzuki, T.
Jpn. Pat. Appl. JP 2009156647 A2.
Bebida despacho equipamiento gas medición patente

184151 ENFRIADOR UNIVERSAL DE GLICOL.

Gumenny, I.G.
U.S. Pat. Appl. US 20090173099 A1.
Enfriamiento despacho equipamiento patente

184152 FABRICACIÓN DE UNA BEBIDA ALCOHÓLICA CON CERVEZA Y AROMAS CON BAJO CONTENIDO EN CALORÍAS.

Kirin Beer KK, Matsutani Kagaku Kogyo KK y Mitsubishi Corporation, Fukui, M., Katsuta, Y., Matsuda, I., Okane, O., Suzuki, H. y Wakui, K. *Jpn. Pat. Appl. JP 2009142233 A2*.
Bebida hidrato de carbono constituyente bajas calorías patente producción

184153 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. y Bayer, R.
Int. Pat. Coop. Treaty Appl. WO 2008110632 A1,
Limpieza ayuda filtrante patente recuperación

184154 PROCESO PARA LA PRODUCCIÓN DE UNA BEBIDA ALCOHÓLICA EFERVESCENTE.

Sapporo Breweries Ltd., Sato, M. y Tanigawa, A.
U.S. Pat. Appl. US 20080292748 A1,
Álcali bebida verde cerveza sulfuro de hidrógeno inhibición maduración mal flavor patente pH

184155 TÉCNICA DE DESINFECCIÓN CON UN VALOR DE CERO UP'S.

Liu, F.
Chin. Pat. Appl. CN 11153259 A,
Cerveza contaminación calentamiento inactivación microorganismo patente

184156 PROCEDIMIENTO PARA LA PRODUCCIÓN DE UNA CERVEZA SIN ALCOHOL Y OTRAS BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS.

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

Ger. Pat. Appl. DE 102007000909 A1,
Acidificación sin alcohol cerveza fermentación alta temperatura inhibición patente

**184157 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

184158 EQUIPO PARA ENFRIAR.

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

Eur. Pat. Appl. EP 2015008 A1,
Contenedor enfriamiento equipos evaporación patente

**184159 EQUIPO PARA EL ENFRIADO DE UN BA-
RRIL DE BEBIDA.**

Carlsberg Breweries A/S, Rasmussen, J.N. y Ves-
borg, S.

Eur. Pat. Appl. EP 2025640 A1,
Contenedor enfriamiento dispendio equipos patente

**184160 TURBIDÍMETRO PARA LA MEDIDA DE
LA TURBIDEZ DE LIQUIDOS, P.EJ. CERVEZA.**

Asahi Breweries Ltd., Obata, H.

Jpn. Pat. Appl. JP 2009031018 A2
Cerveza equipos turbio medición on-line patente sensor

**184161 MÉTODO PARA LA CONSERVACIÓN
DEL LÚPULO FRESCO.**

Vyzkumny ustav potravinarsky Praha vvi, Hosuka,
M. Strohalm, J., Krofta, K. y Mikyska, A.

Czech Repub. Pat. Appl. Cz 2006763 A3
Lúpulos envasado patente estabilización

184152 AGENTE DE CLARIFICACIÓN.

LallemyUK Ltd., Littlewood, J.

Eur. Pat. Appl. EP 1955750 A1
Ajustadores hidrólisis patente planta polisacárido

**184163 EQUIPO DE DESINFECCIÓN PARA CER-
VEZA EMBOTELLADA.**

Ningbo Kelang Mechanical Producción Co. Ltd.,
Chen, S. y Wu, Z.

Chin. Util. Modelo CN 21056561 Y.
Embotellado equipos patente esterilización

**184164 EQUIPO PARA EL ENFRIADO DE BEBI-
DAS.**

Filton Cervecería Products Ltd., Hughes, M.

Br. Pat. Appl. GB 2446301 A,
Enfriamiento dispendio equipos patente transporte

**184165 SISTEMA PARA EL DISPEN-
DIO DE BEBI-
DAS.**

IMI Cornelius (UK) Ltd., Mooney, W.R.

Br. Pat. Appl. GB 2446792 A,
Enfriamiento dispendio equipos patente

**184166 AGENTE ANTIESPUMANTE NTE A PAR-
TIR DE UN EXTRACTO DE LÚPULO.**

Botanix Ltd., Marriott, R.J.

Br. Pat. Appl. GB 2444359 A
Antiespumante fermentación lúpulo extracto patente

**184167 CERVEZA SALUDABLE Y SU METODO
PARA PRODUCIRLA.**

Zhou, W.

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

**184168 PREPARACIÓN DE UNA CERVEZA BAJA
EN HIDRATOS DE CARBONO.**

Qingdao Beer Co. Ltd., Dan, L., Dong, J., Qian, Z. y
Wang, K.

Chin. Pat. Appl. CN 11245297 A
*Hidrato de carbono dietética cerveza enzimas hidrólisis mace-
ración patente*

184169 FILTRO DE CERVEZA.

Krones AG, Wasmuht, K.K., Stumpe, C., Stippler,
K., Albrecht, T., Humele, H. y Stein, M.T.

Int. Pat. Coop. Treaty Appl. WO 2008107051 A1
Filtro filtración patente

**184170 PROCESO PARA EL ENRIQUECIMIENTO
DEL PERFIL AROMÁTICO DE UNA CERVEZA
DESALCOHOLIZADA.**

Universidade do Porto, Magalhaes Mendes, A.M.,
Palma Madeira, L.M. y Dias Catarino, M.

Int. Pat. Coop. Treaty Appl. WO 2008099325 A2
*Sin alcohol aroma cerveza evaporación flavor bajo alcohol mem-
brana patente recuperación separación vacío volátil compuesto*

**184171 CONTENEDOR PARA LA CONSERVA-
CIÓN DE CERVEZA FRÍA.**

Wei, Q.

Chin. Util. Modelo CN 21111495 Y
Enfriamiento equipos patente

**184172 SISTEMA DE ANÁLISIS PARA CROMA-
TOGRAFÍA LÍQUIDA.**

Asahi Breweries Ltd., Inami, A. y Ito, Y.

Jpn. Pat. Appl. JP 2008261671 A2
Análisis enfriamiento equipos calentamiento HPLC patente

**184173 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-
bración.*