

# 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.**

## 185001 SISTEMAS DE INSPECCIÓN Y SENSORES.

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

*Contenedor sensor método*

## 185002 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*

## 185003 LIBRE DE ACEITE ES LA LEY DE PUREZA EN LOS COMPRESORES.

Angenendt, C. y Jursik, J.

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

*Cervecería aire comprimido compresor rendimiento calidad*

## 185004 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*

## 185005 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*

## 185006 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*

## 185007 PASO A PASO HACIA UN APROVISIONAMIENTO INDEPENDIENTE DE LA ENERGÍA.

Ehrhorn, T.

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

*Cervecería electricidad energía equipos*

## 185008 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*

## 185009 SISTEMAS DE EBULLICIÓN PARA LA INDUSTRIA CERVECERA.

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

*Hervidor cerveza calentamiento rendimiento vapor*

## 185010 RIESGO: PÉRDIDA DE UN PROVEEDOR.

Schneider, C.T.

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

*Cervecería equipos mantenimiento gestión personal método eliminación*

## 185011 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*

## 185012 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*

## 185013 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*

## 185014 MANTENIÉNDOLO LIMPIO.

Buttrick, P.

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

*CIP higiene rendimiento método*

## 185015 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*

**185016 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*

**185017 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*

**185018 ESTIMACIÓN DE LA INGESTA DE HIDROXI-METILFURFURAL 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*

**185019 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*

**185020 GESTIÓN DEL DISPENDIO DE CERVZA.**

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

*Ger. Pat. Appl. DE 102008003934 A1*.

*Despacho equipamiento patente*

**185021 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*

**185022 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*

**185023 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*

**185024 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*

**185025 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*

**185026 AUTOENFRIADO DE UNA BOTELLA USANDO UNA REACCIÓN ENDOTÉRMICA.**

Lee, J.S.  
*South Korean Pat. KR 0874565 B1.*  
*Contenedor enfriamiento patente*

**185027 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*

**185028 FRASCO PARA LA MEDICIÓN DEL CO<sub>2</sub>.**

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

**185029 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*

**185030 ENFRIADOR UNIVERSAL DE GLICOL.**

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

**185031 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*

**185032 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*

**185033 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*

**185034 TÉCNICA DE DESINFECCIÓN CON UN VALOR DE CERO UP'S.**

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

**185035 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*

**185036 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*

**185037 EQUIPO PARA ENFRIAR.**

Carlsberg Breweries A/S, Rasmussen, J.N. y Vesborg, S.  
*Eur. Pat. Appl. EP 2015008 A1,*  
*Contenedor enfriamiento equipos evaporación patente*

**185038 EQUIPO PARA EL ENFRIADO DE UN BARRIL DE BEBIDA.**

Carlsberg Breweries A/S, Rasmussen, J.N. y Vesborg, S.  
*Eur. Pat. Appl. EP 2025640 A1,*  
*Contenedor enfriamiento dispendio equipos patente*

**185039 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*

**185040 MÉTODO PARA LA CONSERVACIÓN DEL LÚPULO FRESCO.**

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

**185041 AGENTE DE CLARIFICACIÓN.**

LallemlyUK Ltd., Littlewood, J.

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

**185042 EQUIPO DE DESINFECCIÓN PARA CERVEZA EMBOTELLADA.**

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

**185043 EQUIPO PARA EL ENFRIADO DE BEBIDAS.**

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

**185044 SISTEMA PARA EL DISPENDIO DE BEBIDAS.**

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

**185045 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*

**185046 CERVEZA SALUDABLE Y SU MÉTODO PARA PRODUCIRLA.**

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

**185047 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 maceración patente*

**185048 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*

**185049 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 membrana patente recuperación separación vacío volátil compuesto*

**185050 CONTENEDOR PARA LA CONSERVACIÓN DE CERVEZA FRÍA.**

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

**185051 SISTEMA DE ANÁLISIS PARA CROMATOGRFÍA LÍQUIDA.**

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

**185052 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 vibración*

**185053 SIN BENEFICIOS EN LOS PRECIOS DE SALDO. LA CERVEZA ALEMANA ES DE LARGO DEMASIADO BARATA.**

Dornbusch H.  
*Brauindustrie Aug. 2009 94(8) 38-41.*  
*Cerveza industria cervecera costes mercado beneficio perspectiva ventas*

**185054 SEGURIDAD INFORMÁTICA EN LAS REDES DE COMUNICACIÓN.**

Buhler U.  
*Brauwelt 3 Dec. 2009 149(49) 1465-1468.*  
*Comunicación computador procesado datos seguridad*

**185055 AUTOMATIZACIÓN Y GESTIÓN DE DATOS.**

*Brauwelt 3 Dec. 2009 149(49) 1482-1486.*  
*automático computador procesado datos equipos gestión proceso control software encuesta*

**185056 LOS LÚPULOS HOY.**

Forster A.  
*Brauwelt 6 Aug. 2009 149(32) 901.*  
*Cultivo úpulo propiedades calidad selección variedad*

**185057 ESPECTROMETRÍA DE MASAS “MALDI-TOF” DE HORDEÍNAS: UN SISTEMA RÁPIDO PARA LA IDENTIFICACIÓN DE VARIEDADES DE CEBADA PARA MALTEADO.**

Salplachta J. and Bobalova J.  
*J. Masas Spectrom. Sept. 2009 44(9) 1287-1292.*  
*Análisis cebada composición extracción hordeína identificación malteado masas espectroscopía variedad*

**185058 UN NUEVO SISTEMA PARA LA PRODUCCIÓN DE EXTRACTOS DE LÚPULO ISOMERIZADOS.**

Biendl M. Lambertsen T. and Mitter W.  
*Proc. Eur. Brew. Conv. Hamburg 2009.*  
*Eficiencia isomerización isomerizado extracto lúpulo*

**185059 EXAMEN MEDIANTE MICROSCOPIA DE ESCANEAMIENTO ELECTRÓNICO DE LA LUPULINA DE LAS GLÁNDULAS DE DIFERENTES VARIETADES DE LÚPULO.**

Thiele F. Schönberger C. and Arendt A.  
*Proc. Eur. Brew. Conv. Hamburg 2009*  
*Composición lúpulo lupulina medición morfología escaneo microscopía electrónica variedad*

**185060 ACERCA DE LA CALIDAD DE LA CEBADA DE LA COSECHA DEL 2009.**

Gastl M. Schull F. and Becker T.  
*Brauwelt 5 Nov. 2009 149(45) 1340-1343.*  
*Cebada cultivo malteado calidad encuesta variedad*

**185061 LÚPULOS DE SAAZ.**

*Brauindustrie Nov. 2009 94(11) 41.*  
*Cultivo historia lúpulo*

**185062 CHALCONAS PRENILADAS DEL "HUMULUS LUPULUS".**

Chesnokova A.N. Lutskii V.I. and Gorshkov A.G.  
*Chem. Nat. Compd. Sept. 2009 45(5) 712-714.*  
*Composición concentración flavonoides lúpulo variedad*

**185063 TRANSFORMACIÓN DEL ISOXANTOHUMOL POR HONGOS.**

Bartmanska A. Huszcza E. and Tronina T.  
*J. Mol. Catal. B-Enzym. Dec. 2009 61(3/4) 221-224.*  
*Bioquímica experimentación flavonoides hongo lúpulo*

**185064 INVESTIGACIÓN DEL COMPORTAMIENTO EN MALTERÍA DE LA AVENA CON PROPÓSITOS CERVECEROS.**

Hübner F. Schehl B.D. Thiele F. and Arendt E.K.  
*J. Am. Soc. Brew. Chem. 2009 67(4) 235-241.*  
*Composición enzimática actividad germinación malta malteado avena propiedades calidad estadístico análisis temperatura tiempo*

**185065 OXALATO Y OXALATO OXIDASA EN LA MALTA.**

Kanauchi M. Milet J. and Bamforth C.W.  
*J. Inst. Brew. 2009 115(3) 232-237.*  
*Cebada enzimática actividad germinación malta malteado oxálico ácido oxidasa propiedades*

**185066 LA APLICACIÓN DE LAS REACCIONES ENZIMÁTICAS MODELOS NO LINEALES DE DIFUSIÓN PARA EL PROCESO DE MALTEADO.**

Fowkes N. and O'Brien R.  
*Proc. R. Soc. A-Math. Phys. Eng. Sci. 8 Jan. 2010 466(2113) 157-175.*  
*Cebada difusión endospermo enzima enzimática actividad germinación cinética malteado modelo simulación modificación*

**185067 CARRAGENATO – UNA EFECTIVA HERRAMIENTA PARA LA CLARIFICACIÓN DEL MOSTO EN LA SALA DE COCCIÓN. (PRUEBAS EN EL LABORATORIO VS. INDUSTRIALES)**

Poreda A. Antkiewicz P. Liszka M. and Smaza M.  
*Proc. Eur. Brew. Conv. Hamburg 2009.*  
*Carragenato clarificación experimentación rendimiento calidad*

**185068 GESTIÓN EFICIENTE DEL AGUA.**

*Brauwelt 13 Aug. 2009 149(33/34) 934-936.*  
*Cervecería agua fabricación economización eficiencia efluente tratamiento purificación recuperación agua*

**185069 EFECTO DE LOS PARÁMETROS DEL HERVIDO SOBRE EL RATIO ENTRE ISO-ALFA ÁCIDOS TRANS Y LOS ISO-ALFA ÁCIDOS CIS EN EL MOSTO.**

Liu C. Zong M. Dong J. Zheng F. Li Y. Li Q. and Gu G.  
*Tech. Q. Master Brew. Assoc. Am. 2009 46(4)*  
*Alfa ácido composición iso alfa ácido isomerización original densidad pH tiempo mosto ebullición*

**185070 APLICACIÓN DEL SACCHAROMYCES ROUXII EN LA PRODUCCIÓN DE CERVEZA SIN ALCOHOL.**

Sohrabvandi S. Razavi S.H. Mousavi S.M. Mortazavian A. and Rezaei K.  
*Food Sci. Biotechnol. Oct. 2009 18(5) 1132-1137.*  
*Alcohol cerveza sin alcohol levadura cervecera composición fermentación flavor propiedades calidad eliminación Saccharomyces rouxii temperatura levadura cepa*

**185071 ESTABILIDAD DE LAS FERMENTACIONES EN CERVECERÍA CON ALTAS DENSIDADES DE CÉLULAS DURANTE LA RESIEMBRA EN SERIE.**

Verbelen P.J. Dekoninck T.M.L. Van Mulders S.E. Saerens S.M.G. Delvaux F. and Delvaux F.R.  
*Biotechnol. Lett. Nov. 2009 31(11) 1729-1737.*  
*Cerveza levadura cervecera fermentación oxígeno acción rendimiento fisiología inóculo calidad*

**185072 EFECTOS DE LA GEOMETRÍA, VOLUMEN DEL FERMENTADOR Y LA RESIEMBRA DE LEVADURA EN LA FERMENTACIÓN DE LA CERVEZA.**

Speers R.A. and Stokes S.  
*J. Inst. Brew. 2009 115(2) 148-150.*  
*Cerveza levadura cervecera diseño equipos fermentación flavor cinética rendimiento siembra calidad volumen*

**185073 MEJORA DE LA ESTABILIDAD DEL FLAVOR DE LA CERVEZA FINAL MEDIANTE EL USO DE UN ANTIOXIDANTE NATURAL INNOVADOR.**

Declercq N. Prol T. Perez M. Nedjma M. and Bianco C.  
*Proc. Eur. Brew. Conv. Hamburg 2009.*  
*Antioxidante cerveza embotellado dosificación extracción flavor guarda péptido estabilización tiol levadura*

**185074 ESTABILIZACIÓN DE LA CERVEZA AGUAS ARRIBA DURANTE EL HERVIDO DEL MOSTO, MEDIANTE LA ADICIÓN DE GALOTANINOS Y/O PVPP.**

Withouck H. Boeykens A. and De Rouck G.

*Proc. Eur. Brew. Conv. Hamburg 2009.*

*Cerveza coloidal dosificación experimentación PVPP estabilización estabilidad tánico ácido mosto ebullición*

**185075 ESTABILIZACIÓN DE LA CERVEZA MEDIANTE ABSORBENTES DE POLIAMIDA.**

Dostalek P. Siristova L. Cerny Z. Casensky B. and Mikulka J.

*Proc. Eur. Brew. Conv. Hamburg 2009.*

*Cerveza coloidal turbio kieselguhr rendimiento poliamida resina polifenol propiedades eliminación estabilización*

**185076 CONSTRUCCIÓN DE UN NUEVO MAPA PROTEÓMICO EN LA CERVEZA Y SU USO EN EL CONTROL DE CALIDAD DE LA CERVEZA.**

Limure T. Nankaku N. Hirota N. Zhou T.S. Hoki T. Kihara M. Hayashi K. Ito K. and Sato K.

*Food Chem. 1 Feb. 2010 118(3) 566-574.*

*Análisis cebada cerveza cervecería composición malta modificación propiedades proteína calidad encuesta variedad*

**185077 APLICACIÓN EN CERVECERÍA DE COMPUESTOS DE LÚPULO MODIFICADOS QUÍMICAMENTE.**

Karabin M. Branyik T. Krulis R. Dvorakova M. and Dostalek P.

*Chem. Listy 2009 103(9) 721-728.*

*Cerveza amargor cervecería deterioro flavor espuma estabilidad iluminación inhibición iso alfa ácido gusto a sol propiedades calidad estabilidad encuesta*

**185078 TECNOLOGÍA DE CLARIFICACIÓN Y FILTRACIÓN.**

*Brauwelt 12 Nov. 2009 149(46) 1389-1392.*

*Centrifugación equipos exhibición filtración estabilización encuesta*

**185079 LA TAREA DE CLASIFICACIÓN: OTRO MÉTODO PARA LA OBTENCIÓN DE DESCRIPTORES SENSORIALES DE LA CERVEZA.**

Chollet S. Lelievre M. Abdi H. and Valentin D.

*Proc. Eur. Brew. Conv. Hamburg 2009.*

*Cerveza clasificación propiedades calidad sensorial gusto test terminología*

**185027 IMPACTO DE LAS PRÁCTICAS ECOLÓGICAS EN LAS PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS DE LA CERVEZA.**

Melotte L. Nizet S. Bodart E. and Collin S.

*Proc. Eur. Brew. Conv. Hamburg 2009.*

*Cerveza cervecería composición cultivo ambiental protección flavor lúpulo propiedades*

**185080 DESARROLLO DE CERVEZAS LIGERAS CON PLENITUD MEJORADA Y PROLONGADA ESTABILIDAD DEL FLAVOR.**

Góiris K. Malfliet S. De Cock J. De Rouck G. Aerts G. and De Cooman L.

*Proc. Eur. Brew. Conv. Hamburg 2009.*

*Cerveza cervecería composición dosificación flavor alta densidad cervecería extracto lúpulo bajas calorías polifenol calidad estabilidad*

**185081 IDENTIFICACIÓN DE NUEVOS MALOS-FLAVORES EN CERVEZAS LIGERAS ESTABLES.**

Gros J. Nizet S. Melotte L. and Collin S.

*Proc. Eur. Brew. Conv. Hamburg 2009.*

*Envejecimiento cerveza química constituyente deterioro identificación iluminación mal flavor estabilidad*

**185082 IMPORTANCIA DE LAS ETAPAS NO TÉRMICAS DEL PROCESO EN LA FORMACIÓN DE LOS ALDEHÍDOS DE STRECKER DESPUÉS DE LA EBULLICIÓN DEL MOSTO.**

Stephan A. Brandl A. and Stettner G.

*Proc. Eur. Brew. Conv. Hamburg 2009.*

*Envejecimiento aldehído aminoácido cerveza cervecería fermentación flavor malta guarda nitrógeno contenido mal flavor estabilidad mosto*

**185083 OCURRENCIA DE TIOLES EN LA CERVEZA: IMPACTO DE LA REFERMENTACIÓN EN LA BOTELLA.**

Nizet S. Gros J. Melotte L. and Collin S.

*Proc. Eur. Brew. Conv. Hamburg 2009.*

*Envejecimiento cerveza química deterioro flavor guarda mal flavor secundaria fermentación estabilidad*

**185084 CONTRIBUCIÓN DE LOS COMPUESTOS DEL ENVEJECIMIENTO A VARIOS TIPOS DE FLAVORES DE VIEJO OCURRIENDO EN LA CERVEZA LAGER, POR MEDIO DEL ESTUDIO DE LA EVOLUCIÓN DE SUS CONCENTRACIONES Y SUS UMBRALES DE DETECCIÓN.**

Saison D. De Schutter D.P. Vandecan S.M. Uyttenhove B. Delvaux F. and Delvaux F.R.

*Proc. Eur. Brew. Conv. Hamburg 2009.*

*Envejecimiento cerveza química composición constituyente deterioro flavor mal flavor propiedades estabilidad encuesta gusto umbral detección*

**185085 SOLUCIÓN DE ENMASCARAMIENTO DE MALOS FLAVORES EN BEBIDAS ALCOHÓLICAS: EL OLFACIOSCAN.**

De Jong C. Burseg K. Goorissen H. and Lemaire D.

*Proc. Eur. Brew. Conv. Hamburg 2009.*

*Aroma cerveza bebida experimentación flavor olor mal flavor*

**185086 UN NUEVO MÉTODO PARA LA EVALUACIÓN SENSORIAL.**

Scheuren H. Voigt J. Haeffner B. and Sommer K.

*Proc. Eur. Brew. Conv. Hamburg 200.*

*Cerveza flavor calidad control gusto test*

**185087 EFECTO DE LA MALTA EXTRAÍDA CON CO<sub>2</sub> EN EL FLAVOR Y LA ESTABILIDAD DE LA ESPUMA.**

Mezger R. Schafer M. Igl N. Back W. and Gastl M.

*Proc. Eur. Brew. Conv. Hamburg 2009.*

*Envejecimiento cerveza cervecería dióxido carbono extracción  
graso ácido flavor espuma estabilidad malta mal flavor precursor  
eliminación estabilización*

**185088 RELACIÓN ENTRE TEMPERATURA, TAMAÑO DE LAS PARTÍCULAS Y CLARIFICACIÓN: UNA INVESTIGACIÓN SOBRE LA ESTABILIDAD DEL TURBIO DE LA CERVEZA DE TRIGO.**

Schwarz C. Zarnkow M. and Back W.

*Proc. Eur. Brew. Conv. Hamburg 2009.*

*Cerveza experimentación turbio medición tamaño partícula es-  
tabilidad temperatura cerveza de trigo*

**185089 LA FOTO OXIDACIÓN DE LA CERVEZA CREA DOS COMPUESTOS CON AROMAS INDISTINGUIBLES DEL 3-METIL-2-BUTENO-TIOL.**

Lusk L.T. Murakami A. Nielsen L. Kay S. and Ryder D.  
*J. Am. Soc. Brew. Chem. 2009 67(4) 189-192.*

*Cerveza química deterioro iluminación gusto a sol mal flavor oxi-  
dación volátil compuesto*

**185090 EL UMBRAL DE DETECCIÓN EN LOS HUMANOS DE LOS ISO ALFA ÁCIDOS Y TETRA-ISO ALFA ÁCIDOS EN LA CERVEZA LAGER.**

Kolpin K.M. and Shellhammer T.H.

*J. Am. Soc. Brew. Chem. 2009 67(4) 200-205.*

*Cerveza amargor comparativo test iso alfa ácido medición gusto  
umbral detección*

**185091 EFECTO DE LA CONDICIONES DE LA FERMENTACIÓN EN LOS INDICADORES DEL ENVEJECIMIENTO DE LA CERVEZA.**

Saison D. De Schutter D.P. Overlaet-Michiels W. Delvaux F. and Delvaux F.R.

*J. Am. Soc. Brew. Chem. 2009 67(4) 222-228.*

*Cerveza composición fermentación flavor propiedades estabilidad*

**185092 UNA REVISIÓN SOBRE LA FORMACIÓN DE LOS ALCOHOLES DE FUSEL POR LA LEVADURA.**

Turbio Iwood L.A. Daran J.-M. van Maris A.J.A. Pronk J.T. and Dickinson J.R.

*Monatsschr. Brauwiss. 2009 62(9/10) 147-154*

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

**185093 FLAVOR A SOL: CERVEZA PARA BOTELLAS CON COLOR TRANSPARENTE.**

Feil S.

*Chem. Unserer Zeit Oct. 2009 43(5) 269.*

*Cerveza química gusto a sol mal flavor eliminación vitamina*

**185094 NO SEA PESIMISTA. POSIBILIDADES PARA EJERCER UNA INFLUENCIA EN LA ESTABILIDAD COLOIDAL – ESTADO DEL CONOCIMIENTO.**

Poschl M.

*Brauindustrie Nov. 2009 94(11) 22-26.*

*Cerveza cervecería coloidal turbio materia prima estabilidad en-  
cuesta*

**185095 TURBIO DE LA CERVEZA – LA FILTRACIÓN ES SU REHÉN.**

Niemsch K.

*Brauindustrie Nov. 2009 94(11) 30-31.*

*Cerveza cervecería coloidal composición turbio propiedades es-  
tabilidad*

**185096 COMPARATIVA DE DIFERENTES SISTEMAS DE EBULLICIÓN DEL MOSTO Y LA CALIDAD DE SUS MOSTOS Y DE LAS CERVEZAS RESULTANTES.**

Kattein U. and Herrmann M.

*Tech. Q. Master Brew. Assoc. Am. 2009 46(4).*

*Cerveza composición equipos propiedades calidad encuesta  
mosto ebullición*

**185097 IMPACTO DEL PROCESO DE FABRICACIÓN DE CERVEZA A ESCALA REAL EN LOS COMPUESTOS NITROGENADOS DE LA CERVEZA LAGER.**

Fumi M.D. Galli R. Lambri M. Donadini G. and De Faveri D.M.

*Eur. Food Res. Technol. Dec. 2009 230(2) 209-216.*

*Adjunto cervecería composición concentración fermentabilidad  
cuba filtro malta macerado filtración maceración nitrógeno con-  
tenido nitrogenado compuesto mosto*

**185098 CONTENIDO INDIVIDUAL DE LOS ÁCIDOS FENÓLICOS EN MOSTOS Y CERVEZAS Y SU POSIBLE CONTRIBUCIÓN A LA ACTIVIDAD ANTI RADICAL DE LA CERVEZA.**

Szwajgier D.

*J. Inst. Brew. 2009 115(3) 243-252.*

*Antioxidante cerveza composición concentración fenólico ácido  
propiedades mosto*

**185099 HIDRÓLISIS ENZIMÁTICA Y MICROBIANA DEL BAGAZO.**

Herfellner T. and Russ W.

*Proc. Eur. Brew. Conv. Hamburg 2009.*

*Anaeróbico descomposición dosificación enzima fuel gas hidró-  
lisis microorganismo rendimiento producción bagazo*

**185100 BIOGÁS A PARTIR DE LOS MATERIALES RESIDUALES DE LAS INDUSTRIAS DE BEBIDAS Y DE ALIMENTACIÓN.**

Voigt J. Haeffner B. Schieder D. Ellenrieder J. and Faulstich M.

*Brauwelt 12 Nov. 2009 149(46) 1384-1388.*

*Anaeróbico descomposición diseño equipos fuel gas microorga-  
nismo molido producción selección bagazo*

**185101 OPERACIÓN EN CONTINUO A PESAR DE CALORES ENORMES Y UNA HUMEDAD EN EL AIRE ELEVADA.**

Brosch B.

*Brauwelt* 6 Aug. 2009 **149(32)** 913-914.

*Botella lavadora rendimiento*

**185102 EL ÉXITO DEL MÉTODO DE LAS 4E.**

Britsch M.

*Brauwelt* 10 Sept. 2009 **149(37)** 1104-1106.

*Dispensado equipos barril marketing almacenamiento transporte*

**185103 CLASIFICACIÓN DEL MATERIAL VACÍO: CENTRALIZADA O DESCENTRALIZADA.**

Klee M. Giss M. and Kraus P.

*Brauwelt* 12 Nov. 2009 **149(46)** 1398-1399.

*Embotellado costes economización vidrio botella identificación separación*

**185104 ALMACÉN CON UN SISTEMA AUTOMÁTICO DE ALMACENAMIENTO Y RECUPERACIÓN: ESTUDIO DEL CASO.**

Worker L. and Labell D.

*Tech. Q. Master Brew. Assoc. Am.* 2009 **46(4)**.

*Automático procesado datos equipos carga gestión proceso control software almacenamiento almacén*

**185105 CITOMETRÍA DE FLUJO: UN NUEVO SOPORTE A LA INVESTIGACIÓN SOBRE LEVADURAS EN WEIHENSTEPHAN.**

Schonenberg S. and Geiger E.

*Brauwelt* 6 Aug. 2009 **149(32)** 896-900.

*Análisis levadura cervecera equipos fermentación fisiología propagación perspectiva investigación desarrollo*

**185106 ASEGURANDO LA MICROBIOLOGÍA EN LA CERVEZA DE BARRIL.**

Quain D. Banik A. and Hughes P.

*Proc. Eur. Brew. Conv. Hamburg* 200.

*Cerveza limpieza contaminación dispensado equipos higiene inhibición microbiología calidad*

**185107 DESINFECCIÓN MODERNA.**

*Brauwelt* 6 Aug. 2009 **149(32)** 890-891.

*Desinfección reunion*

**185108 DETECCIÓN RÁPIDA DE LEVADURAS EN LAS AGUAS DE LAVADO DE LA CERVECERÍA.**

Powell C.D. Mercier A. Schnarwiler F. and Strachan F.

*Proc. Eur. Brew. Conv. Hamburg* 2009.

*Análisis CIP contaminación detección gen amplificación lavado agua salvaje levadura*

**185109 UN NUEVO MÉTODO PARA DETERMINAR LA VIABILIDAD DE LA LEVADURA MEDIANTE MICROSCOPIA DE CONTRASTE DE FASES.**

Godoy A. Amorim H.V. Lopes M.L. de Lima Paulillo S.C. and Hughes P.

*Proc. Eur. Brew. Conv. Hamburg* 2009.

*Levadura cervecera medición microscopía viabilidad*

**185110 DETECCIÓN RÁPIDA E IDENTIFICACIÓN DE BACTERIAS LÁCTICAS PERJUDICIALES MEDIANTE EL MÉTODO DE LAS MICROCOLONIAS.**

Asano S. Iijima K. Suzuki K. Motoyama Y. Ogata T. and Kitagawa Y.

*J. Biosci. Bioeng. Aug.* 2009 **108(2)** 124-129.

*Cerveza contaminación cultivo detección identificación Lactobacillus*

**185111 CITOMETRÍA DE FLUJO PARA EVALUACIÓN DE LA EDAD DE UNA POBLACIÓN DE LEVADURA Y SU APLICACIÓN EN LAS FERMENTACIONES DE CERVEZA.**

Kučec M. Baszczyński M. Lehnert R. Mota A. Teixeira J.A. and Brányik T.

*J. Inst. Brew.* 2009 **115(3)** 253-258.

*Envejecimiento levadura cervecera fermentación fluorescencia medición tinción*

**185112 COMO LOS MICROBIOS TOLERAN EL ETANOL Y EL BUTANOL.**

Liu S.Q. and Qureshi N.

*New Biotechnol.* 31 Oct. 2009 **26(3/4)** 117-121.

*Alcohol fermentación microbiología microorganismo fisiología encuesta tolerancia*

**185113 TOLERANCIA Y ESTRÉS DE LA RESPUESTA AL ETANOL DE LA LEVADURA *SACCHAROMYCES CEREVISIAE*.**

Ding J.M. Huang X.W. Zhang L.M. Zhao N. Yang D.M. and Zhang K.Q.

*Appl. Microbiol. Biotechnol.* Nov. 2009 **85(2)** 253-263.

*Bioquímica etanol fermentación expresión genética fisiología Saccharomyces cerevisiae encuesta tolerancia*

**185114 FLOCULACIÓN DE LA LEVADURA: NUEVA HISTORIA EN LA PRODUCCIÓN DEL BIOETANOL.**

Zhao X.Q. and Bai F.W.

*Biotechnol. Adv. Nov/Dec.* 2009 **27(6)** 849-856.

*Fermentación floculación microbiología propiedades investigación desarrollo encuesta levadura*

**185115 MECANISMOS DE LA TOLERANCIA AL ESTRÉS EN LA LEVADURA Y SU MANIPULACIÓN PARA LA PRODUCCIÓN DEL BIOETANOL.**

Zhao X.Q. and Bai F.W.

*J. Biotechnol.* 12 Oct. 2009 **144(1)** 23-30.

*Cultivo etanol fermentación genética rendimiento fisiología producción selección tolerancia levadura cepa*

**185116 MEJORA EN LA EVALUACIÓN DEL RENDIMIENTO DE CONVERSIÓN EN LA MACERACIÓN Y LA EFICIENCIA DEL LAVADO.**

Schneider J. and Schmid G.

*Proc. Eur. Brew. Conv. Hamburg* 2009.

*Análisis computación eficiencia extracto cuba filtro maceración medición modelo simulación lavado bagazo pesado*

**185117 UN NUEVO MÉTODO PARA LA DETERMINACIÓN DEL OXÍGENO TOTAL DEL ENVASE.**

Verkoelen F.

*Proc. Eur. Brew. Conv. Hamburg 2009.*

*Análisis automático cerveza bebida computación contenedor espacio cabeza oxígeno*

**185118 DETERMINACIÓN DEL SO<sub>2</sub> MEDIANTE LA CRONOPOTENCIOMETRÍA DE FLUJO A TRAVÉS Y SU IMPORTANCIA PARA LA PRÁCTICA CERVECERA.**

Dostalek P. Dvorak J. Sterba K. Cejka P. Kellner V. Culik J. and Beinrohr E.

*Proc. Eur. Brew. Conv. Hamburg 2009.*

*Análisis cerveza electrodo dióxido azufre*

**185119 ÍNDICE DE LA FUCSINA. (IF).**

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

*Proc. Eur. Brew. Conv. Hamburg 2009.*

*Envejecimiento análisis cerveza carbonílico compuesto flavor malta medición mal flavor precursor perspectiva estabilidad tinción*

**185120 DETERMINACIÓN EN CERVEZA DE MONO FENOLES ACTIVOS EN EL FLAVOR USANDO EXTRACCIÓN LÍQUIDO-LÍQUIDO CON AJUSTE DEL PH Y CG-MS.**

Sterckx F.L. Vandecan S.M.G. and Delvaux F.R.

*Proc. Eur. Brew. Conv. Hamburg 2009.*

*Análisis cerveza extracción cromatografía de gases masas espectroscopia fenólico compuesto volátil*

**185121 MEDICIONES EFICIENTES Y CUANTITATIVAS DE PARÁMETROS EN MALTA Y MOSTO USANDO ESPECTROSCOPIA FTIR.**

Titze J. Ilberg V. Friess A. Jacob F. and Parlar H.

*J. Am. Soc. Brew. Chem. 2009 67(4) 193-199.*

*Análisis cerveza composición infrarroja radiación malta calidad espectroscopia mosto*

**185122 USANDO ANÁLISIS GAS CROMATOGRÁFICOS MÁS RÁPIDOS EN LAS ANALÍTICAS CERVECERAS.**

Horák T. Čulík J. Kellner V. Jurková M. and Čejka P.

*J. Inst. Brew. 2009 115(3) 214-219.*

*Acelerado análisis cerveza equipos cromatografía de gases rendimiento volátil compuesto*

**185123 EXTRACCIÓN DE LOS ÁCIDOS AMARGOS DEL LÚPULO Y DE LOS PRODUCTOS DEL LÚPULO MEDIANTE UNA EXTRACCIÓN CON DISOLVENTE PRESURIZADA (PE).**

Čulík J. Jurková M. Horák T. Čejka P. Kellner V. Dvořák J. Karásek P. and Roth M.

*J. Inst. Brew. 2009 115(3) 220-225.*

*Alfa ácido análisis automático beta ácido extracción extracto lúpulo pellet lúpulo HPLC presión*