

# 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.**

## 189001 UNA PROMESA ES UNA PROMESA.

Klotz, M.  
*Brauwelt*, 26 Aug. 2010, **150(34/35)**, 1040-1041.  
*Comunicación, gestión, marketing, relaciones públicas, ventas.*

## 189002 CERVEZA HECHA CON LA MANO DE DIOS.

Protz, R.  
*All About Beer*, Nov. 2010, **31(5)**, 46-49.  
*Cerveza, cervecería, historia, Trapista.*

## 189003 LA SINGULARIDAD DEL TRIGO.

O'Kennard, J.  
*All About Beer*, Nov. 2010, **31(5)**, 54-63.  
*Cerveza, marca, propiedades, calidad, encuesta.*

## 189004 CONSUMO DE BEBIDAS EN ALEMANIA (LITROS/CABEZA).

*Brauwelt*, 16 Sept. 2010, **150(37/38)**, 1118.  
*Cerveza, bebida, consumo, estadísticas.*

## 189005 CALIDAD Y TRAZABILIDAD INTEGRADAS.

Ballesteros, S.  
*Brauwelt Int.*, Oct. 2010, **28(5)**, 257-259.  
*Cervecería, procesado de datos, gestión, calidad, software.*

## 189006 APUNTANDO A EUROPA... UNA NUEVA MICRO CERVECERÍA MUNDIAL ESTA BUSCANDO UN SITIO EN EL VIEJO CONTINENTE.

*Brew. Beverage Ind. Int.*, 2010, **(5)**, 50-52.  
*Cerveza, cervecería, mercado, producción.*

## 189007 LA TRISTEZA DE LA FABRICACIÓN DE CERVEZA EN ALEMANIA.

Jones, S.  
*Brew. Guardian*, Nov/Dec. 2010, **139(6)**, 26-29.  
*Cerveza, industria cervecera, economía, mercado, encuesta.*

## 189008 AMPLIANDO SU ALCANCE.

Nelson, L.  
*Brew. Guardian*, Nov/Dec. 2010, **139(6)**, 30-32.  
*Cerveza, bebida, cervecería, exportación, marketing, perspectiva, investigación desarrollo, ventas.*

## 189009 ¡MIRA LO QUE HAY DENTRO!

Seidl, C.  
*Brew. Guardian*, Nov/Dec. 2010, **139(6)**, 70.  
*Publicidad, cerveza, industria cervecera, consumidor, educación, identificación, marketing, materia prima.*

## 189010 LA CERVECERÍA DEL FUTURO.

Berghenhenegouwen, S.  
*Brauwelt Int.*, Oct. 2010, **28(5)**, 288-289.  
*Cervecería, costes, diseño, ahorro, eficiencia, equipo.*

## 189011 ESTADO DE LA TÉCNICA.

Nelson, L.  
*Brew. Guardian*, Nov/Dec 2010, **139(6)**, 16-18, 20, 22.  
*Cervecería, equipo.*

## 189012 CADA VEZ MENOS DEMANDA DE LA CERVEZA DE BARRIL.

Kelch, K.  
*Brauwelt*, 5 Nov. 2010, **150(44)**, 1379-1383.  
*Cerveza, cervecería, barril, ventas, estadísticas.*

## 189013 INFORME DE MERCADO DE LA ASOCIACIÓN DE COMERCIO DEL LÚPULO ALEMÁN.

Hintermeier, P. and Cooberg, H.-J.  
*Hopfen Rundsch.*, 15 Aug. 2010, **61(8)**, 209-210.  
*Cultivo, lúpulos, mercado, producción, estadísticas, encuesta.*

## 189014 AUMENTANDO EL RENDIMIENTO DEL SECADO DE LÚPULO A TRAVÉS DE UN PESO ÓPTIMO DEL LOTE.

Münsterer, J.  
*Hopfen Rundsch.*, 15 Aug. 2010, **61(8)**, 214-215.  
*Secado, equipo, lúpulos, humedad, funcionamiento, pesado.*

## 189015 PROBANDO LAS VARIEDADES INVERNALES DE CEBADA PARA MALTEADO POR SU CALIDAD DE PROCESADO.

König, W., Gastl, M. and Rath, F.  
*Brauwelt*, 9 Sept. 2010, **150(36)**, 1084-1087.  
*Cerveza, fabricación de cerveza, composición, malta, malteado, propiedades, calidad, variedad, invierno, cebada.*

## 189016 CERVEZA SIN, POR FAVOR!

Cruz, M.  
*Brew. Guardian*, Sept/Oct 2010, **139(5)**, 28-31.  
*Sin alcohol, cerveza, consumo, mercado, ventas.*

## 189017 DEGUSTACIONES VIRTUALES DE CERVEZA. INTRODUCIENDO SU NUEVA CERVEZA ON LINE.

Moen, A.  
*New Brewer*, Sept/Oct 2010, **27(5)**, 46-48, 51.  
*Cerveza, marca, comunicación, ordenador, marketing, prueba degustación.*

**189018 LIBERTAD DE ELECCIÓN EN CERVEZA: ¿PARAÍSO O PARADOJA?**

Kallenberger, M.

*New Brewer*, Sept/Oct. 2010, **27(5)**, 54-56, 58-59.  
Cerveza, marca, cervecería, comunicación, ordenador, consumidor, procesado de datos, marketing, selección.

**189019 LÚPULOS- MUCHO MÁS QUE SIMPLEMENTE HIERBA.**

*Brauindustrie*, Oct. 2010, **95(10)**, 41.

Cerveza, marca, historia, lúpulos, marketing.

**189020 CERVEZA 2.0**

Kiesbye, A.

*Brauindustrie*, Sept. 2010, **95(9)**, 19.

Cerveza, industria cervecera, mercado, propiedades, perspectiva, calidad.

**189021 3º SIMPOSIO SOBRE LÚPULO DE LA EBC EN WOLNZACH. MAS QUE LA SUMA DE SUS PARTES.**

*Brauwelt*, 30 Sept. 2010, **150(39/40)**, 1165.

Lúpulos, reunion.

**189022 NUEVOS HALLAZGOS EN LA INVESTIGACIÓN DEL LÚPULO.**

*Brauwelt*, 21 Oct. 2010, **150(42)**, 1282-1283.

Lúpulos, investigación desarrollo.

**189023 NUEVOS CONCEPTOS DE MERCADO PARA LAS NUEVAS NECESIDADES DE CEBADA MALTEADA.**

Lerch, M.

*Brau. Forum*, 4 Oct. 2010, **25(9)**, 12-13.

Cebada, costes cultivo, economía, malteado, mercado, perspectiva.

**189024 ACERCA DE LA CALIDAD DE LA CEBADA DE LA COSECHA DEL 2010.**

Gastl, M., Schüll, F. and Becker, T.

*Brauwelt*, 5 Nov. 2010, **150(44)**, 1386-1390, 1392.

Cebada, calidad, encuesta.

**189025 MODELOS PARA EL TRANSPORTE DEL ÁCIDO GIBERÉLICO, LA PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ENZIMAS EN LA CAPA DE ALEURONA EN LA CEBADA.**

O'Brien, R., Fowkes, N. and Bassom, A.P.

*J. Theor. Biol.*, 7 Nov. 2010, **267(1)**, 15-21.

Aleurona, cebada, biosíntesis, difusión, endospermo, enzima, germinación, ácido giberélico, malteado, modelo simulación, modificación, fisiología.

**189026 AHORRO DE ENERGÍA EN EL SECADO DEL LÚPULO.**

*Brauwelt*, 5 Nov. 2010, **150(44)**, 1375.

Secado, economización, eficiencia, energía, lúpulos, reunión.

**189027 LAS BUENAS COSAS LLEGAN A LOS QUE ESPERAN: LÚPULOS DE CALIDAD DE SPALT.**

Leykamm, J.

*Hopfen Rundsch. (Int. Ed.)*, 2010/2011, 74-75.

Cultivo, lúpulos, calidad, rendimiento.

**189028 EL AFLOSJET: RESULTADOS INDUSTRIALES Y DESARROLLO DEL CALENTAMIENTO DEL MACERADO MEDIANTE LA DIFUSIÓN DE VAPOR.**

Vandenbussche, J.

*Cerevisia Belg. J. Brew. Biotechnol.*, May/June/Julinspector botellas, 2010, **35(2)**, 41-43.

Equipo, calentamiento, maceración, funcionamiento, propiedades, vapor.

**189029 PROCEDIMIENTOS DE INVESTIGACIÓN DEL PROCESO DE LA CUBA FILTRO.**

Tippmann, J., Scheuren, H., Voigt, J. and Sommer, K.

*Chem. Eng. Technol.*, Aug. 2010, **33(8)**, 1297-1302.

Cuba Filtro, nitrógeno, eliminación, compuesto volátil.

**189030 MODERNIZACIÓN DE LA SALA DE COCCIÓN EN UNA PLANTA EN OPERACIÓN.**

*Brauwelt*, 21 Oct. 2010, **150(42)**, 1291-1292.

Clarificación, rendimiento.

**189031 MODERNIZACIÓN DE PLANTAS DE `BAVIERA.**

Oltmanns, A., Schlenker, R. and Brammer, M.

*Brauwelt*, 14 Oct. 2010, **150(41)**, 1229-1230.

Sala cocción, equipo.

**189032 CUBA FILTRO FRENTE FILTRO PRENSA-UNA COMPARATIVA (PARTE 2)**

Baumgärtner, Y. and Kantelberg, B.

*Brauwelt*, 10 Nov. 2010, **150(45/46)**, 1454-1455.

Clarificación, filtro prensa, encuesta.

**189033 LA GESTIÓN PROPIA DEL AGUA CONSERVA LOS RECURSOS.**

Mayerle, H. and van Treel, J.R.

*Brauwelt*, 10 Nov. 2010, **150(45/46)**, 1462-1465.

Agua fabricación, equipo, agua mineral, osmosis inversa.

**189034 TECNOLOGÍA DE MOLIENDA PARA CERVECERÍAS Y DESTILERÍAS.**

Sandherr, M.

*Brauwelt Int.*, Oct. 2010, **28(5)**, 276-277.

Equipo, molienda.

**189035 "STRIPPING" DEL MOSTO POR MEDIO DE UN FILM DELGADO Y UN GAS DE "STRIPPING".**

Feilner, R., Mayr, S. and Pahl, R.

*Brauwelt*, 5 Nov. 2010, **150(44)**, 1398-1400.

Equipo, evaporación, compuesto volátil.

**189036 CUBA FILTRO FRENTE FILTRO PRENSA-UNA COMPARATIVA (PARTE 1)**

Baumgärtner, Y. and Kantelberg, B.

*Brauwelt*, 5 Nov. 2010, **150(44)**, 1407-1410.

*Clarificación, filtro prensa, encuesta.*

**189037 EL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD EMPIEZA CON EL CULTIVO DE LA LEVADURA.**

*Stretz, D., Hutzler, M., Grammer, M., Müller-Auffermann, K., Schneiderbanger, H., Cotterchio, D. and Jacob, F.*

*Brauwelt*, 9 Sept. 2010, **150(36)**, 1080-1083.

*Análisis, levadura cervecera, propagación, calidad control.*

**189038 ESTANDO ATENTOS. EVITANDO PROBLEMAS TECNOLÓGICOS MEDIANTE LA OPTIMIZACIÓN DE LA GESTIÓN DE LA LEVADURA.**

*Jentsch, M.*

*Brauindustrie*, Oct. 2010,

**95(10)**, 42-45.

*Levadura cervecera, fermentación, funcionamiento, siembra, propagación, calidad, guarda, encuesta, viabilidad.*

**189039 LA SIGNIFICACIÓN DEL COMPORTAMIENTO SEDIMENTARIO DE LA LEVADURA.**

*Zepf, M.*

*Brauindustrie*, Oct. 2010,

**95(10)**, 49.

*Levadura cervecera, fermentación, floculación, encuesta.*

**189040 OPTIMIZACIÓN DE LA TECNOLOGÍA DE LA LEVADURA. UN EJEMPLO PRÁCTICO (PARTE1).**

*Hartwig, A., Thiele, F. and Back, W.*

*Brauwelt*, 5 Nov. 2010,

**150(44)**, 1394-1397.

*Levadura cervecera, equipo, funcionamiento, propagación.*

**189041 BERLINER WEISSE, LAMBIC, GUEUZE, KRIEK O KVAAS: SE REQUIERE UNA TECNOLOGÍA DE SEPARACIÓN FLEXIBLE.**

*Filtration*, July 2010, **10(3)**, 169-170.

*Cerveza, centrifugación, clarificación.*

**189042 EL NUEVO SISTEMA DE ESTABILIZACIÓN EN CONTÍNUO, CBSS.**

*Ascher, R., Rasmussen, P. and Zeiler, M.*

*Brauwelt*, 14 Oct. 2010, **150(41)**, 1240-1242, 1244-1246.

*Cerveza, coloidal, proceso continuo, equipo, funcionamiento, PVPP, estabilización.*

**189043 NUEVO TIPO DE CERVEZA – CERVEZA CON FUNCIONALIDAD MEJORADA Y PROPIEDADES FARMACODINÁMICAS DEFINIDAS.**

*Leskosek-Cukalovic, I., Despotovic, S., Nedovic, V., Lakic, N. and Niksic, M.*

*Food Technol. Biotechnol.*, July/Sept. 2010, **48(3)**, 384-391.

*Cerveza, fabricación cerveza, composición, constituyentes, experimentación, hongos, plantas, propiedades, calidad.*

**189044 INFLUENCIA DE DIVERSOS PARÁMETROS DE LUPULADO EN LA CALIDAD DE LA CERVEZA.**

*Brauwelt*, 9 Sept. 2010, **150(36)**, 1097-1098.

Aroma, cerveza, composición, constituyente, flavor, extracto lúpulo, pellets de lúpulo, lupulado, calidad, tiempo, mosto hervido.

**189045 INFLUENCIA DEL ACETATO DE ETILO, ACETATO DE ISOAMILO Y LINALOL EN LA PERCEPCIÓN DE UN “OFF-FLAVOR” EN LA CERVEZA.**

*Hanke, S., Ditz, V., Herrmann, M., Back, W., Becker, T. and Krottenthaler, M.*

*Monatsschr. Brauwiss.*, 2010, **63(7/8)**, 94-99.

Aroma, cerveza, composición, constituyente, experimentación, flavor, mal flavor, propiedades, calidad, compuesto volátil.

**189046 ISOHUMULONAS – UNA REVISIÓN.**

*Kappler, S., Schönberger, C., Krottenthaler, M. and Becker, T.*

*Monatsschr. Brauwiss.*, 2010, **63(7/8)**, 105-111.

Ácido alfa, cerveza, fabricación cerveza, lúpulos, iso alfa ácidos, isomerización, propiedades, calidad, investigación desarrollo, estabilidad, encuesta.

**189047 EL EFECTO DE LA CONTAMINACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS CON MICOTOXINAS EN LA COMPOSICIÓN DE SUBPRODUCTOS VOLÁTILES DE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA EN LICORES PRIMARIOS.**

*Klosowski, G. and Mikulski, D.*

*Bioresour. Technol.*, Dec. 2010, **101(24)**, 9723-9727.

Composición, contaminación, experimentación, fermentación, flavor, hongo, maíz, macerado, micotoxina, licores, compuesto volátil.

**189048 ACEPTABILIDAD DE VINOS PARCIALMENTE DESALCOHOLIZADOS – MIDIENDO EL IMPACTO DE INFORMACIONES SENSORIALES EN LA ACEPTACIÓN GLOBAL EN LA VIDA REAL.**

*Meillon, S., Urbano, C., Guillot, G. and Schlich, P.*

*Food Qual. Preference*, Oct. 2010, **21(7)**, 763-773.

Alcohol, consumidor, flavor, calidad, eliminación, vino.

**189049 INFLUENCIA DEL LUPULADO EN LA CALIDAD DE LA CERVEZA.**

*Forster, A. and Gahr, A.*

*Hopfen Rundsch. (Int. Ed.)*, 2010/2011, 28-35.

Aroma, cerveza, amargor, flavor de cuerpo, fabricación de cerveza, lupulado, aroma de lúpulo, lúpulos, propiedades, calidad.

**189050 AYUDAS DE PROCESO: CONFUSIÓN Y CONSTERNACIÓN.**

*Bamforth, C.*

*Brew. Guardian*, Nov/Dec. 2010, **139(6)**, 58-60.

Aditivo, adjunto, cerveza, fabricación de cerveza, calidad, encuesta.

**189051 CARACTERIZACIÓN DEL CONTENIDO FENÓLICO Y ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE DIFERENTES TIPOS DE CERVEZA.**

*Piazzon, A., Forte, M. and Nardini, M.*

*J. Agric. Food Chem.*, 13 Oct. 2010, **58(19)**, 10677-10683.

Antioxidante, cerveza, composición, concentración, ácido fenólico, polifenol, encuesta.

**189052 ELIMINACIÓN DE CROMO, COBRE Y NIQUEL DE UN EFLUENTE DE GALVANIZADO USANDO UNA CEPA DE LEVADURA CERVECERA DE SACCHAROMYCES CEREVISAE FLOCULENTA.**

*Machado, M.D., Soares, H.M.V.M. and Soares, E.V.*

*Water Air Soil Pollut.*, Oct. 2010, **212(1/4)**, 199-204.

Levadura cervecera, sub producto, tratamiento efluentes, metal, polución, eliminación.

**189053 ELIMINACIÓN DE METALES PESADOS USANDO UNA CEPA DE LEVADURA CERVECERA DE SACCHAROMYCES CEREVISAE: APLICACIÓN AL TRATAMIENTO DE UN EFLUENTE DE GALVANIZADO REAL CONTENIENDO MÚLTIPLES ELEMENTOS.**

*Machado, M.D., Soares, E.V. and Soares, H.M.V.M.*

*J. Chem. Technol. Biotechnol.*, Oct. 2010, **85(10)**,

1353-1360.

Levadura cervecera, sub producto, tratamiento efluentes, metal, polución, eliminación.

**189054 TENDENCIAS EN LA TECNOLOGÍA DE LLENADO Y ENVASADO.**

*Schuhbeck, T.*

*Int. Bottler Packer*, Aug. 2010, **84(8)**, 12, 14, 16.

Envasado, equipo, botella vidrio, botella PET, encuesta.

**189055 EL PASTEURIZADOR VIRTUAL.**

*Bichel, R.*

*Brauwelt*, 16 Sept. 2010, **150(37/38)**, 1144-1145.

Procesado de datos, eficiencia, equipo, modelo simulación, pasteurización, rendimiento.

**189056 CERVEZA FRESCA DEL BARRIL.**

*Brauwelt*, 16 Sept. 2010, **150(37/38)**, 1128-1129.

Cerveza, dispendio, equipo, higiene, calidad, encuesta.

**189057 EL ENVASADO SE VUELVE VERDE.**

*Evans, R.*

*Brew. Guardian*, Sept/Oct. 2010, **139(5)**, 32-35.

Medio ambiental, protección, envasado, encuesta.

**189058 NUESTRO FUTURO ESTÁ EN EL VIDRIO.**

*Brosch, B.*

*Brauwelt*, 21 Oct. 2010, **150(42)**, 1284-1286.

Lavadora de botellas, rendimiento.

**189059 ¿PLÁSTICO: DEMASIADO DRÁSTICO PARA LA CERVEZA?**

*Bamforth, C.*

*Brew. Guardian*, Sept/Oct. 2010, **139(5)**, 37-38.

Cerveza, botella plástico, calidad, estabilidad.

**189060 BARRILES DE CERVEZA Y ASEGURAMIENTO DEL CARGAMENTO.**

Arndt, G.

*Brauwelt*, 10 Nov. 2010, **150(45/46)**, 1466-1467.

*Cervecería, equipo, barril, pallet, seguridad, transporte.*

**189061 OPTIMIZACIÓN A PASOS DE LA MAQUINA PARA LAVADO DE BOTELLAS.**

Grossmann, S. and Bühler, T.

*Brauwelt*, 28 Oct. 2010, **140(43)**, 1345-1349.

*Lavadora de botellas, costes economización, energía, hidróxido sódico, temperatura, agua.*

**189062 ENTREGA RÁPIDA Y ECONÓMICA. SISTEMA DE INFORMACIÓN Y OPTIMIZACIÓN DE LAS RUTAS AYUDADO POR GPS.**

Miller, M. and Tost, D.

*Brauindustrie*, Nov. 2010, **95(11)**, 70-71.

*Procesado de datos, distribución, gestión, planificación, transporte.*

**189063 LA INFLUENCIA RELATIVA DEL ENVASADO, ETIQUETADO, DE LA MARCA Y LOS ATRIBUTOS SENSORIALES EN LA ACEPTACIÓN Y LA INTENCIÓN DE COMPRA: LOS CONSUMIDORES DIFIEREN EN SUS RESPUESTAS.**

Mueller, S. and Szolnoki, G.

*Food Qual. Preference*, Oct. 2010, **21(7)**, 774-783.

*Consumidor, propiedades, compras, selección, vino.*

**189064 ¿EVALUANDO LA VITALIDAD DE LA LEVADURA A PARTIR DE MEDICIONES DE LAS DIMENSIONES DE LAS CÉLULAS?**

Tibayrenc, P., Preziosi-Belloy, L., Roger, J.M. and Ghommidh, C.

*J. Biotechnol.*, 20 Aug. 2010, **149(1/2)**, 74-80.

*Célula, computación, medición, análisis estadístico, viabilidad, levadura.*

**189065 FLOCULACIÓN DE LA LEVADURA Y SU IMPORTANCIA BIOTECNOLÓGICA.**

Bauer, F.F., Govender, P. and Bester, M.C.

*Appl. Microbiol. Biotechnol.*, Sept. 2010, **88(1)**, 31-39.

*Bioteconología, fermentación, floculación, industria, propiedades, encuesta, levadura.*

**189066 SOLUCIÓN DE "ANOLYTE" EN COMPARACIÓN CON EL ACIDO HIPOCLOROSO PREPARADO DE FORMA CONVENCIONAL. PARTE 1: DIFERENCIAS QUÍMICAS.**

Wolf, D.

*Brauindustrie*, Nov. 2010, **95(11)**, 24-27.

*Química, composición, desinfectante, hipoclorito, producción, propiedades.*

**189067 MEDIO DE CULTIVO. CULTIVOS PUROS DE LEVADURA Y PRUEBAS DE PYF EN EL VLB-SERVICIOS MICROBILÓGICOS E INVESTIGACIÓN.**

*Brau. Forum (Int. VLB Ed.)*, 8 Nov. 2010, 10-11.

*Análisis, levadura cervecera, fabricación de cerveza, contaminación, colección de cultivos, instituto, microbiología, investigación desarrollo.*

**189068 SELECCIÓN DE CEPAS DE SACCHAROMYCES CEREVISAE PARA LOS EFICIENTES PROCESOS DE FERMENTACIÓN DE BIOETANOL DE MUY ALTA DENSIDAD.**

Pereira, F.B., Guimaraes, P.M.R., Teixeira, J.A. and Domingues, L.

*Biotechnol. Lett.*, Nov. 2010, **32(11)**, 1655-1661.

*Comparativo test, etanol, fermentación, funcionamiento, producción, selección, levadura, cepa.*

**189069 PORQUÉ FERMENTA LA LEVADURA ? ESTUDIO DE UN ANÁLISIS DEL BALANCE DE FLUJOS.**

Simeonidis, E., Murabito, E., Smallbone, K. and Westerhoff, H.V.

*Biochem. Soc. Trans.*, Oct. 2010, **38(5)**, 1225-1229.

*Error, fermentación, metabolismo, modelo simulación, fisiología, levadura.*

**189070 CUANTIFICACIÓN DE ÁCIDOS ORGÁNICOS EN CERVEZA MEDIANTE MÉTODOS BASADOS EN LA RESONANCIA MAGNÉTICA NUCLEAR (NMR).**

Rodrigues, J.E.A., Erny, G.L., Barros, A.S., Esteyes, V.I., Brandao, T., Ferreira, A.A., Cabrita, E. and Gil, A.M.

*Anal. Chim. Acta*, 3 Aug. 2010, **674(2)**, 166-175.

*Acido, análisis, cerveza, NMR espectroscopia, compuesto orgánico, análisis estadístico.*

**189071 NUEVOS SISTEMAS PARA LA MEDICIÓN DE LAS PROPIEDADES RELACIONADAS CON EL FLAVOR: UNA BREVE REVISIÓN Y PERSPECTIVAS FUTURAS.**

Hughes, P.

*Monatsschr. Brauwiss.*, 2010, **63(7/8)**, 100-104.

*Análisis, cerveza, química, composición, constituyente, flavor, propiedades físicas, perspectiva, calidad, encuesta.*

**189072 ANALISIS EXACTO Y FIABLE DE CERVEZA USANDO LA TECNOLOGÍA DE TIEMPO DE VUELO EN LA CROMATOGRFÍA DE GASES.**

Bukowski, N.

*Am. Lab.*, April 2010, **42(5)**, 32.

*Análisis, cerveza, composición, constituyente, cromatografía gases, espectroscopia masas.*

**189073 DETERMINACIÓN DE VARIOS FLAVORES EN CERVEZA CON MUESTREO DEL ESPACIO DE CABEZA Y CROMATOGRFÍA DE GASES.**

Tian, J.Y.

*Food Chem.*, 15 Dec. 2010, **123(4)**, 1318-1321.

*Análisis, cerveza, flavor, cromatografía gases, espacio de cabeza, mal flavor, compuesto volátil.*