

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 ARTÍCULOS ORIGINALES. ROGAMOS USEN LOS SERVICIOS DE BIBLIOTECAS LOCALES O DE INSTITUTOS CERVECEROS COMO EL Campden BRI.**

190001 ANÁLISIS COMBINADO DE PARTÍCULAS COMO NUEVA HERRAMIENTA PARA PREDECIR EL POTENCIAL DE CERVEZA SALVAJE EN LOS PRODUCTOS SIN ALCOHOL.

Christian, M., Titze, J., Ilberg, V. and Jacob, F.
Monatsschr. Brauwiss., 2010, **63(5/6)**, 72-79.

Análisis, "gushing", medición, contaje partículas, tamaño partícula, perspectiva, refresco, valoración.

190002 OXIDACIÓN DE TANINOS: REACCIONES INTRA FRENTE A INTERMOLECULARES.

Poncet-Legrand, C., Cabane, B., Bautista-Ortin, A.B., Carrillo, S., Fulcrand, H., Perez, J. and Vernhet, A.

Biomacromolecules, Sept. 2010, **11(9)**, 2376-2386.

Análisis, manzana, composición, uva, HPLC, estructura molecular, oxidación, propiedades, tanino.

190003 PERFILES DE METABOLITOS EN LA CEBADA: INFLUENCIA DEL PROCESO DE MALTEADO.

Frank, T., Scholz, B., Peter, S. and Engel, K.H.
Food Chem., 1 Feb. 2011, **124(3)**, 948-957.

Análisis, cebada, composición, constituyente, extracción, cromatografía gases, malta, malteado, espectroscopía masas, metabolismo, tiempo.

190004 APLICACIÓN DE LA ELECTROFORESIS CAPILAR PARA LA DETERMINACIÓN DE CATIONES METÁLICOS, ANIONES, ÁCIDOS ORGÁNICOS E HIDRATOS DE CARBONO EN ALGUNOS VINOS TINTOS DE PINOT NEGRO.

Rovio, S., Siren, K. and Siren, H.

Food Chem., 1 Feb. 2011, **124(3)**, 1194-1200.

Análisis, anión, hidrato carbono, ácido carboxílico, catión, composición, electroforesis, propiedades, sensorial, vino.

190005 ESPECTROSCOPÍA DERIVATIVA: UN PAPEL FAVORECIDO PARA LA DIFERENCIACIÓN NUMÉRICA.

Anderssen, R.S. and Hegland, M.

J. Integral Equ. Appl., 2010, **22(3)**, 355-367.

Análisis, computación, procesado de datos, espectroscopía, encuesta.

190006 BIOETANOL – UNA NUEVA SALIDA PARA EL TRIGO.

Robson, F.

Brew Distill., Nov. 2010, **6(11)**, 58-62.

Etanol, fuel, producción

190007 CONSUMO SIMULTÁNEO DE AZÚCAR PENTOSAS Y HEXOSAS: UN FENOTIPO MI-

CROBIANO ÓPTIMO PARA UNA FERMENTACIÓN EFICIENTE DE BIOMASA LIGNOCELULÓSICA.

Kim, J.H., Block, D.E. and Mills, D.A.

Appl. Microbiol. Biotechnol., Nov. 2010, **88(5)**, 1077-1085.

Celulosa, eficiencia, etanol, fermentación, glucosa, hidrólisis, microorganismo, funcionamiento, producción, propiedades, encuesta, xilosa.

190008 AIRE AMBIENTAL LIMPIO – PRODUCIDO EFICIENTEMENTE ENERGÉTICAMENTE.

Hruschka, H.

Brauwelt Int., Aug. 2010, **28(4)**, 223-225.

Nave envasado, equipo, ventilación.

190009 PRODUCTOS DE AUTOMATIZACIÓN Y COMUNICACIÓN.

Brauwelt, 26 Aug. 2010, **150(34/35)**, 1048-1050.

Automático, comunicación, procesado de datos, equipo, marketing, control proceso, software.

190010 EN LA SENCILLEZ RESIDE LA PERFECCIÓN.

Horst, M.

Brauwelt, 16 Sept. 2010, **150(37/38)**, 1140, 1142-1143.

Inspector botellas, caja, iluminación, laser.

189011 PREDICCIÓN DEL AMARGO Y DEL CONTENIDO ALCOHÓLICO EN LA CERVEZA MEDIANTE UNA LENGUA ELECTRÓNICA.

Arrieta, A.A., Rodriguez-Mendez, M.L., de Saja, J.A., Blanco, C.A. and Nimubona, D.

Food Chem., 1 Dec. 2010, **123(3)**, 642-646.

Alcohol, análisis, cerveza, color, iso alfa ácido, funcionamiento, sensor.

190012 CAMINOS HACIA UNA CERVECERÍA "VERDE".

Brauwelt, 28 Oct. 2010, **150(43)**, 1319-1320.

Cervecería, economización, eficiencia, energía, protección medioambiental, perspectiva.

190013 MEDICIONES ÓPTICAS DEL OXÍGENO EN LA PRÁCTICA.

Schank, U.

Brauwelt, 21 Oct. 2010, **150(42)**, 1278-1280.

Cerveza, cervecería, equipo, medición, en línea, oxígeno.

190014 AVANCES RECIENTES EN LAS LENGUAS ELECTRÓNICAS.

Riul, A., Dantas, C.A.R., Miyazaki, C.M. and Oliveira, O.N.

Analyst, 2010, 135(10), 2481-2495.

Análisis, bebida, composición, identificación, sensor, encuesta.

190015 PRESENCIA DE RESIDUOS DE FUNGICIDAS DE TRIAZOL DURANTE LAS ETAPAS DE MALTEADO, MACERADO Y HERVIDO EN LA FABRICACIÓN DE LA CERVEZA.

Navarro, S., Vela, N. and Navarro, G.
Food Chem., 1 Jan. 2011, **124(1)**, 278-284.
Cebada, fungicida, malteado, maceración, eliminación, seguridad, bagazo, mosto hirviendo.

190016 INVESTIGACIONES MÉDICAS EN LOS LÚPULOS.

Hopfen Rundsch. (Int. Ed.), 2010/2011, 71.
Salud, lúpulos, humanos, investigación desarrollo.

190017 POTENCIALES MECANISMOS MOLECULARES PARA LA TOXICIDAD COMBINADA DEL ARSÉNICO Y EL ALCOHOL.

Bao, L.Z. and Shi, H.L.
J. Inorg. Biochem., Dec. 2010, **104(12)**, 1229-1233.
Alcohólico, arsénico, bebida, consumo, peligro, salud, propiedades, encuesta, toxicidad.

190018 PROPIEDADES FISIOLÓGICAS NUTRITIVAS DE LA CERVEZA SIN ALCOHOL.

Brauwelt, 5 Nov. 2010, **150(44)**, 1424-1425.
Sin alcohol, cerveza, composición, nutrición.

190019 PREVINIENDO EL "BIG BANG". PROTECCIÓN DE LAS EXPLOSIONES DE POLVO EN LA CERVECERÍA.

Begley, G.
Brew Distill., Oct. 2010, **6(10)**, 61-63.
Polvo, explosión, peligro, molienda, seguridad, encuesta.

190020 COMPOSICIÓN DEL POLIESTER Y BOTELLA PARA PRODUCTOS CARBONATADOS Y PASTEURIZADOS.

Invista Technologies SA RL, Embs, F.W.
Int. Pat. Coop. Treaty Appl. WO 2010096430 A2.
Bebida, patente, botella plástico, estabilidad.

190021 DETERMINACIÓN DE 2-FURFURAL EN CERVEZA.

Tsingtao Brewery Group, Dong, J., Hao, J., Li, M., Shan, L., Yang, C. and Yang, M.
Chin. Pat. Appl. CN 11762647 A.
Análisis, cerveza, cromatografía, extracción, furfural, patente, espectroscopía.

190022 ELIMINACIÓN DEL OXÍGENO.

Colormatrix Holdings Inc., Valus, R.J., Rule, M., Overend, A.S., Leeming, C. and Tattum, S.B.
Int. Pat. Coop. Treaty Appl. WO 2010115992 A1.
Química, cierre, hidrógeno, oxidación, oxígeno, patente, eliminación.

190023 GESTIÓN DE PROYECTOS. ASEGURANDO QUE USTED LO HACE CORRECTAMENTE.

Bearpark, I.

Brew Distill., Dec. 2010, **6(12)**, 10-15.

Cervecería, construcción, gestión, planificación.

190024 PREDICCIONES SOBRE EL CONSUMO DE CERVEZA.

Brauwelt, 16 Dec. 2010, **150(50)**, 1581-1582.

Cerveza, consumo, mercado, prospección, ventas.

190025 AHORRO- NO UNA COSA QUE SE DEBA HACER PARA TODO EL MUNDO.

Birnbaum, G.

Brauindustrie, Dec. 2010, **95(12)**, 8.

Cerveza, bebida, consumidor, costes, economía, mercado, ventas, estadísticas.

190026 ACTIVIDADES DE LAS CERVECERÍAS EXTRANJERAS EN ALEMANIA.

Kelch, K.

Brauwelt, 27 Jan. 2011, **151(4)**, 105.

Cerveza, marca, importación, mercado, ventas, estadísticas.

190027 HÁGALO BIEN Y HABLE DE ELLO...

Kiesbye, A.

Brauindustrie, Dec. 2010, **95(12)**, 37.

Cerveza, fabricación cerveza, educación, gastronomía, personal.

190028 LA LLAVE CORRECTA EN LA CERRADURA ADECUADA. LA DEMANDA DE OPERARIOS ESPECIALIZADOS EN LA INDUSTRIA CERVECERA CONTINUARÁ CRECIENDO.

Brauindustrie, Dec. 2010, **95(12)**, 38-39.

Bebida, educación, industria, personal, prospección.

190029 EL CONSUMO MUNDIAL DE CERVEZA ALCANZARÁ LOS 2 BILLONES DE HECTÓLITROS EN EL 2013.

Brew. Beverage Ind. Int., 2011, **(1)**, 9.

Cerveza, consumo, prospección, estadísticas.

190030 LOS REFRESCOS SE ENCUENTRAN CON LA CERVEZA.

Brauwelt, 17 Feb. 2011, **151(7)**, 179-180.

Cerveza, mercado, reunión.

190031 EL TAMAÑO ADECUADO ES EL FACTOR DECISORIO.

Brauwelt, 17 Feb. 2011, **151(7)**, 210-211.

Cerveza, cervecería, construcción, costes, economización, equipamiento, inversión, mercado, producción, ventas.

190032 VINO – CULTURA – CERVEZA – FABRICACIÓN DE CERVEZA – ARTE.

Kiesbye, A.

Brauindustrie, Feb. 2011, **96(2)**, 43.

Cerveza, fabricación cerveza, consumidor, educación, relaciones públicas, calidad.

190033 DIA INFORMATIVO SOBRE AHORROS ENERGÉTICOS EN EL SECADO DEL LÚPULO.

Weingarten, O.

Hopfen Rundsch., 15 Nov. 2010, **61(11)**, 292-293.

Secado, eficiencia, energía, lúpulos, reunión.

190034 CITRA –UNA NUEVA VARIEDAD DE LÚPULO AROMÁTICO.

Probasco, J., Varnum, S., Perrault, J. and Hysert, D.

Tech. Q. Master Brew. Assoc. Am., 2010, **47(4)**, 17-22.

Aroma, flavor, lúpulos, propiedades, calidad, variedad.

190035 ANÁLISIS Y EFECTOS DE LOS CONSTITUYENTES BIOACTIVOS.

Brauwelt, 16 Dec. 2010, **150(50)**, 1577-1578.

Cerveza, dosificación, extracción, flavonoides, lúpulos, reunión, purificación.

190036 EL DOMESTICADO DE LA CEBADA.

Hornsey, I.

Brew Distill., Dec. 2010, **6(12)**, 41-44.

Cebada, cultivo, historia.

190037 INFORME DE MERCADO DE LA ASOCIACIÓN DE COMERCIO DE LÚPULO ALEMÁN.

Hintermeier, P. and Cooberg, H.-J.

Hopfen Rundsch., 15 Dec. 2010, **61(12)**, 331.

Cultivo, lúpulos, mercado, producción, prospección, estadísticas, encuesta.

190038 CONGRESO INTERNACIONAL DE LOS CULTIVADORES DE LÚPULO. IHGC – COMISIÓN ECONÓMICA – RESUMEN DE INFORMES.

Hopfen Rundsch., 15 Dec. 2010, **61(12)**, 332.

Lúpulos, producción, estadísticas.

190039 ALEMANIA.

Hopfen Rundsch., 15 Dec. 2010, **61(12)**, 333.

Cultivo, lúpulos, mercado, producción, estadísticas.

190040 ESTADOS UNIDOS.

Hopfen Rundsch., 15 Dec. 2010, **61(12)**, 333-334.

Cultivo, lúpulos, mercado, producción, estadísticas.

190041 INFORME SOBRE EL MERCADO DEL LÚPULO.

Hopfen Rundsch., 15 Dec. 2010, **61(12)**, 341.

Lúpulos, producción, estadísticas.

190042 EBC SIMPOSIO SOBRE LÚPULO 2010.

Walker, C.

Brew Distill., Jan. 2011, **7(1)**, 12-15.

Lúpulos, reunión.

190043 APLICACIÓN DE XILANAS TERMOESTABLES EN MACERACIÓN Y DURANTE LA GERMINACIÓN.

Malfliet, S., De Cooman, L. and Aerts, G.

Monatsschr. Brauwiss., 2010, **63(11/12)**, 133-141.

Cebada, dosificación, actividad enzimática, filtrabilidad, germinación, malta, malteado, maceración, macerado, separación, rendimiento, propiedades, mosto, xilanasas.

190044 CAMBIOS EN EL CONTENIDO DE SACÁRIDOS, AMINOÁCIDOS Y S-METILMETIONINA DURANTE EL MALTEADO DE LA CEBADA CULTIVADA CON DIFERENTES CONDICIONES DE NITRÓGENO Y AZUFRE.

Nanamori, M., Watanabe, T., Shinano, T., Kihara, M., Kawahara, K., Yamada, S. and Osaki, M.

J. Sci. Food Agric., Jan. 2011, 91(1), 85-93.

Cebada, composición, cultivo, dosificación, actividad enzimática, fertilizante, malta, malteado, contenido nitrógeno, calidad, azufre.

190045 RELACIÓN ENTRE EL CONTENIDO EN ALMIDÓN DE LA CEBADA Y EL EXTRACTO DE LA MALTA.

Hartman, I., Prokes, J., Helanova, A. and Hartmann, J.

Kvasny Prum., 2010, 56(11/12), 423-427.

Cebada, composición, concentración, predicción extracto, malta, almidón, análisis estadístico.

190046 COMPARATIVA DE LA PRODUCCIÓN DE ETANOL CON DOS VARIEDADES DE MAÍZ Y ENZIMAS COMERCIALES.

Mangat, M., Kalra, K.L., Kocher, G.S., Phutela, R. and Sharma, S.

Stark-Staerke, Dec. 2010, 62(12), 647-651.

Test comparativo, etanol, fermentación, maíz, producción, sacarificación, variedad.

190047 LISTA DE VARIEDADES DEL CONGRESO INTERNACIONAL DE LOS CULTIVADORES DE LÚPULO, EDICIÓN 2010.

Hopfen Rundsch., 15 Jan. 2011, 62(1), 11-20.

Lúpulos, encuesta, variedad.

190048 NO SOLAMENTE PARA LA CERVEZA. USO DE LOS LÚPULOS FUERA DE LA CERVEZERÍA.

Kappler, S., Jahl, E., Krottenthaler, M. and Becker, T.

Brauindustrie, Jan. 2011, 96(1), 25-27.

Bactericida, bebida, droga, alimento, lúpulos, producción, propiedades, encuesta.

190049 DESARROLLO DE MARCADORES DE DNA ASOCIADOS CON LA ESTABILIDAD DE LA ESPUMA DE CERVEZA PARA EL CULTIVO DE CEBADA.

Imure, T., Kihara, M., Ichikawa, S., Ito, K., Takeda, K. and Sato, K.

Theor. Appl. Genet., Jan. 2011, 122(1), 199-210.

Cebada, cerveza, cultivo, estabilidad espuma, marcador genético, malteado, proteína, selección, variedad.

190050 COMPARACIÓN DE LA DEGRADACIÓN DE LA PROTEÍNA COMO CONSECUENCIA DEL

TIEMPO DE GERMINACIÓN Y LA TEMPERATURA EN MALTAS DE CEBADA Y DE CENTENO.

Hübner, F. and Arendt, E.K.

J. Am. Soc. Brew. Chem., 2010, 68(4), 195-203.

Cebada, composición, degradación, germinación, malta, malteado, nitrógeno contenido, proteína, proteólisis, centeno, análisis estadístico, temperatura, tiempo.

190051 MEJORA DE LA EFICIENCIA ENERGÉTICA EN LA MALTERÍA.

Mönch, D.

Brauwelt, 13 Jan. 2011, 151(1/2), 18-20.

Economización, eficiencia, electricidad, energía, equipamiento, calentamiento, tostación, malta, maltería, rendimiento.

190052 LEVADURAS EN EL MALTEADO, CON ESPECIAL MENCIÓN DE LA WICKERHAMOMYCES ANOMALUS (SINÓNIMA DE PICHIA ANOMALA).

Laitila, A., Sarlin, T., Raulio, M., Wilhelmson, A., Kotaviita, E., Huttunen, T. and Juvonen, R.

Antonie van Leeuwenhoek Int. J. Gen. Mol. Microbiol., Jan. 2011, 99(1), 75-84.

Cebada, contaminación, actividad enzimática, inhibición, malta, malteado, microbiología, propiedades, calidad, levadura salvaje.

190053 REMOJO: UNA FORMA DE MEJORAR EL MALTEADO DE LOS GRANOS DE ARROZ.

Owusu-Mensah, E., Oduro, I. and Sarfo, K.J.

J. Food Biochem., Feb. 2011, 35(1), 80-91.

Malta, malteado, rendimiento, propiedades, calidad, arroz, remojo, tiempo.

190054 UN GRAN INTERROGANTE. POSIBILIDADES PARA LIMITAR EL RIESGO CON RELACIÓN AL SUMINISTRO DE MALTA.

Manke, W.

Brauindustrie, Jan. 2011, 96(1), 12-14.

Cebada, fabricación cerveza industria, malta, malteado, producción, compra, calidad, encuesta.

190055 REGRESO DE LOS CERVECEROS.

Fohr, M.

Brauwelt, 25 Nov. 2010, 150(47), 1504-1507.

Sala cocción, equipamiento, exhibición, encuesta.

190056 LAS CUBAS FILTRO REEMPLAZAN A LOS FILTROS PRENSA.

Liebl, K., Krech, M., Löfflad, J. and Gattermeyer, P.

Brauwelt, 2 Dec. 2010, 150(48/49), 1561-1564.

Sala cocción, equipamiento.

190057 CERB –EL CENTRO CERVECERO ITALIANO.

Walker, C. and Perretti, G.

Brew Distill., Dec. 2010, 6(12), 53-54.

Fabricación cerveza, educación, instituto, investigación, desarrollo.

190058 EXACTAMENTE AJUSTADO EL UNO CON EL OTRO. ELIMINACIÓN DE HIERRO Y

MANGANESO PARA SUMINISTRO DE AGUA DE PROCESO Y DE SERVICIOS.

Feistel, M.

Brauindustrie, Dec. 2010, **95(12)**, 16-18.

Fabricación cerveza licor, hierro, manganeso, eliminación, encuesta, agua.

190059 DEGRADACIÓN DE LOS ISO-ALFAÁCIDOS DURANTE LA EBULLICIÓN DEL MOSTO.

Kappler, S., Krahl, M., Geissinger, C., Becker, T. and Krottenthaler, M.

J. Inst. Brew., 2010, **116(4)**, 332-338.

Degradación, experimentación, lupulado, iso alfa ácido, propiedades, mosto hervido.

190060 ANÁLISIS DEL EFECTO DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL INÓCULO EN LAS PRIMERAS ETAPAS DE UNA POBLACIÓN DE LEVADURA CRECIENDO EN LA FERMENTACIÓN DE LA CERVEZA POR MEDIO DE UN MODELO BASADO EN LAS INDIVIDUALIDADES.

Ginovart, M., Prats, C., Portell, X. and Silbert, M.

J. Ind. Microbiol. Biotechnol., Jan. 2011, **38(1)**, 153-165.

Levadura cervecera, célula, fermentación, modelo simulación, rendimiento, fisiología, propiedades.

190061 ¿SE PREFIERE MÁS O MENOS ESPUMA?

Brauindustrie, Feb. 2011, **96(2)**, 33.

Antiespumante, fermentación, lúpulos, lípido.

190062 EL VALOR DEL LINALOL EN EL MODO DEL AROMA A LÚPULO EN LA CERVEZA.

Peacock, V.E.

Tech. Q. Master Brew. Assoc. Am., 2010, **47(4)**, 29-32.

Aroma, cerveza, química, constituyente, aceite esencial, flavor lupulado, lúpulos, propiedades, calidad, encuesta.

190063 ACERCA DE LA INFLUENCIA DEL LUPULADO EN LA CALIDAD DE LA CERVEZA.

Forster, A. and Gahr, A.

Brauwelt, 2 Dec. 2010, **150(48/49)**, 1547-1551.

Cerveza, amargor, fabricación cerveza, lupulado, flavor lupulado, calidad.

190064 UN NUEVO SISTEMA PARA LA EVALUACIÓN SENSORIAL.

Scheuren, H., Menze, J. and Sommer, K.

Monatsschr. Brauwiss., 2010, **63(11/12)**, 128-132.

Cerveza, flavor, identificación, análisis estadístico, prueba degustación.

190065 PERCEPCIÓN DEL FLAVOR DE UNA CERVEZA SE ASOCIA CON EL ESTADO TÉRMICO DE LOS PANELISTAS.

Pickering, G.J., Bartolini, J.-A. and Bajec, M.R.

J. Inst. Brew., 2010, **116(3)**, 239-244.

Cerveza, flavor, humano, fisiología, sensorial, prueba degustación.

190066 LA CONTRIBUCIÓN DEL METABOLISMO DEL GERANIOL AL FLAVOR CÍTRICO DE LA CERVEZA: SINERGIA DEL GERANIOL Y BETA CITRONELOL BAJO LA COEXISTENCIA CON EXCESO DE LINALOL.

Takoi, K., Itoga, Y., Koie, K., Kosugi, T., Shimase, M., Katayama, Y., Nakayama, Y. and Watari, J.

J. Inst. Brew., 2010, **116(3)**, 251-260.

Alcohol, cerveza, levadura cervecera, química, concentración, constituyente, fermentación, flavor, lúpulos, metabolismo, terpeno, mosto.

190067 IDENTIFICACIÓN DE TURBIOS EN CERVEZAS (I).

Steiner, E., Gastl, M. and Becker, T.

Brauwelt, 3 Feb. 2011, **151(5/6)**, 161-166.

Composición, constituyente, turbio, propiedades, encuesta.

190068 EL LADO OSCURO DEL AMARGOR.

Lyke, R.

All About Cerveza, Jan. 2011, **31(6)**, 74-75.

Amargor, cerveza negra, flavor lupulado, propiedades, calidad.

190069 FABRICANDO CERVEZA CON MALTA DE ARROZ- UNA ALTERNATIVA SIN GLUTEN.

Ceppi, E.L.M. and Brenna, O.V.

J. Inst. Brew., 2010, **116(3)**, 275-279.

Cerveza, fabricación cerveza, composición, malta, propiedades, calidad, arroz.

190070 ÁCIDOS ORGÁNICOS EN LA FERMENTACIÓN CERVECERA: UNA NUEVA BASE PARA MEJORAR LA DIGESTIBILIDAD DE LA CERVEZA (PARTE I).

Tyrell, T. and Reimann, S.

Brau. Forum, 15 Dec. 2010, **24(11)**, 14-17.

Ácido, cerveza, fabricación cerveza, química, composición, fermentación, flavor, compuesto orgánico, propiedades, calidad, encuesta.

190071 ESTABILIDAD DEL FLAVOR MEJORADA POR MEDIO DE ENVEJECER LA CERVEZA EN PRESENCIA DE LEVADURA.

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

J. Am. Soc. Brew. Chem., 2011, **69(1)**, 50-56.

Fermentación secundaria, estabilidad.

190072 EFECTOS DE LA DESINFECCIÓN DE LA CERVEZA CON UV - ANÁLISIS SENSORIAL Y CLASIFICACIÓN POR LOS CONSUMIDORES.

Mezui, A.M. and Swart, P.

J. Inst. Brew., 2010, **116(4)**, 348-353.

Cerveza, experimentación, irradiación, sabor a luz, off flavor, radiación ultravioleta.

190073 INFLUENCIA DE LA TECNOLOGÍA DE LUPULADO SOBRE LA APARICIÓN DE ALDEHÍDOS EN LA CERVEZA DURANTE EL ALMACENAMIENTO.

De Clippeleer, J., De Rouck, G., De Cooman, L. and Aerts, G.

J. Inst. Brew., 2010, **116(4)**, 381-398.

Envejecimiento, aldehído, cerveza, química, deterioración, flavor, lupulado, iso alfa ácido, isomerización, off flavor, estabilidad, almacenamiento.

190074 VALORACIÓN ANALÍTICA Y SENSORIAL DEL AROMA DE LÚPULO Y DEL AMARGOR DE CERVEZAS PILSEN LUPULADAS DE MODO CONVENCIONAL Y AVANZADO.

Van Opstaele, F., De Rouck, G., De Clippeleer, J., Aerts, G. and De Cooman, L.

J. Inst. Brew., 2010, **116(4)**, 445-458.

Aroma, cerveza, flavor amargo, composición, constituyente, lupulado, flavor lupulado, propiedades, calidad, estabilidad.

190075 FORMACIÓN DE TURBIO Y TURBIDEZ EN LA CERVEZA – NUEVA PERCEPCIÓN Y VISIÓN DE CONJUNTO.

Steiner, E., Becker, T. and Gastl, M.

J. Inst. Brew., 2010, **116(4)**, 360-368.

Cerveza, composición, constituyente, turbio, identificación, propiedades, encuesta.

190076 UNA DISCUSIÓN DE LOS POLIFENOLES EN LA ESTABILIDAD FÍSICA Y SENSORIAL DE LA CERVEZA.

Aron, P.M. and Shellhammer, T.H.

J. Inst. Brew., 2010, **116(4)**, 369-380.

Antioxidante, cerveza, coloidal, composición, flavor, turbio, polifenol, propiedades, calidad, eliminación, estabilidad, encuesta.

190077 CARACTERIZACIÓN DE CERVEZAS LAGERS BRASILEÑAS Y ALES MARRONES BASADA EN EL COLOR, COMPUESTOS FENÓLICOS Y ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE USANDO QUIMIO-METRÍA.

Granato, D., Branco, G.F., Faria, J.D.F. and Cruz, A.G.

J. Sci. Food Agric., Feb. 2011, **91(3)**, 563-571.

Antioxidante, cerveza, composición, compuesto fenólico, propiedades, encuesta.

190078 ACERCA DE LA UTILIZACIÓN DE MICROALGAS PARA EL TRATAMIENTO DE LOS EFLUENTES DE LA CERVECERÍA Y POSIBLES APLICACIONES DE LA BIOMASA OBTENIDA.

de J. Raposo, M.F., Oliveira, S.E., Castro, P.M., Bandarra, N.M. and Morais, R.M.

J. Inst. Brew., 2010, **116(3)**, 285-292.

Aeróbico, algas, biomasa, cervecería, tratamiento efluentes, rendimiento, producción, propiedades.

190079 USO DE UNA NUEVA ESTEARASA DEL ÁCIDO FERRÚLICO DEL *LACTOBACILUS ACIDODOFILUS K1* PARA LA LIBERACIÓN DE ÁCIDOS FENÓLICOS DEL BAGAZO CERVECERO.

Szwajgier, D., Wa ko, A., Targo ski, Z., Nied wiadek, M. and Bancarzewska, M.

J. Inst. Brew., 2010, **116(3)**, 293-303.

Bioteología, sub producto, enzima, *Lactobacillus*, fenólico ácido, producción, propiedades, bagazo.

190080 FACTORES QUE AFECTAN LA HIDRÓLISIS CON EXTRACTO DE ENZIMA DE *FUSARIUM OXISPORUM*. DE CELULOSA Y HEMICELULOSA PROVENIENTES DE BAGAZO TRATADO CON ÁLCALIS.

Xiros, C., Katapodis, P. and Christakopoulos, P.

Bioresour. Technol., Jan. 2011, **102(2)**, 1688-1696.

Celulosa, enzima, experimentación, hemicelulosa, hidrólisis, modelo simulación, rendimiento, propiedades, bagazo.

190081 CONCEPTO ENTENDIBLE DE LA RECUPERACIÓN DE AGUA Y DE SUSTANCIAS CON VALOR PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA EN LA CERVECERÍA. (PARTE I).

Verhülsdonk, M., Glas, K. and Parlar, H.

Brauwelt, 17 Feb. 2011, **151(7)**, 186-188.

Cervecería, composición, constituyente, efluente, tratamiento efluentes, medioambiental protección, gestión, recuperación, agua.

190082 HACIA EL ENVASADO VERDE DE BEBIDAS.

Stadler, K.P.

Brauwelt, 16 Dec. 2010, **150(50)**, 1601-1603.

Bebida, medioambiental protección, envasado, encuesta.

190083 UNA ESTRELLA HA NÁCIDO.

Brauwelt, 23 Dec. 2010, **150(51/52)**, 1641-1643.

Diseño, barril, rendimiento.

190084 UN NUEVO CAMINO PARA AÑADIR VALOR.

Int. Bottler Packer, Dec. 2010, **84(12)**, 8.

Cerveza, marca, diseño, botella vidrio, producción, propiedades.

190085 UN SISTEMA DE PASTEURIZACIÓN NOVEDOSO.

Int. Bottler Packer, Feb. 2011, **85(2)**, 14.

Economización, energía, equipamiento, pasteurización.

190086 UNA TECNOLOGÍA INTELIGENTE AHORRA ENERGÍA.

Soltau, K. and Preuss, R.

Brau. Forum, 17 Jan. 2011, **26(1)**, 8-10.

Lavadora botellas, economización, energía, control procesos, bomba, agua.

190087 NO SOLAMENTE FUNCIONAL. ESTUDIO EUROPEO SOBRE EL ENVASADO EN VIDRIO.

Delle Selve, M.

Brew. Beverage Ind. Int., 2011, **(1)**, 33-35.

Consumidor, botella vidrio, encuesta.

190088 LOGÍSTICA OPTIMIZADA DE BEBIDAS.

Maul, W.

Brauwelt, 16 Dec. 2010, **150(50)**, 1607-1609.
Bebida, comunicación, procesado datos, distribución, equipamiento, gestión, software, transporte.

190089 CERVEZA EN EL MERCADO AHORROS MASIVOS.

Int. Bottler Packer, Feb. 2011, **85(2)**, 5.
Lata, costes, desperfectos, economización, equipamiento, carretilla, carga, pallet.

190090 UN SUEÑO AMERICANO.

Winkelmann, L.
Brauwelt, 23 Dec. 2010, **150(51/52)**, 1652-1653.
Cerveza, cervecería, micro fabricación cerveza.

190091 MÉTODO DE FERMENTACIÓN EN MINIATURA.

J. Am. Soc. Brew. Chem., 2010, **68(4)**, 231-237.
Análisis, levadura cervecera, procesado datos, fermentación, medición, modelo simulación, rendimiento, peso específico, mosto.

190092 UNA EVALUACIÓN CRÍTICA DE LOS MÉTODOS DE MUESTREO USADOS PARA VALORAR MICROORGANISMOS DE SUPERFICIES.

Verran, J., Redfern, J., Smith, L.A. and Whitehead, K.A.
Food Bioprod. Process., Dec. 2010, **88(4)**, 335-340.
Análisis, limpieza, contaminación, detección, desinfección, equipamiento, higiénico, microorganismo, rendimiento, muestreo, encuesta.

190093 ESTUDIO CINÉTICO DEL PROCESO DE FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA, EN PRESENCIA DE CÉLULAS LIBRES E INMOBILIZADAS DE SACCHAROMYCES CEREVISIAE, CON DIFERENTES CONCENTRACIONES INICIALES DE GLUCOSA MEDIANTE CG DE FLUJO REVERSO.

Lainioti, G.C., Kapolos, J., Farmakis, L., Koliadima, A. and Karaiskakis, G.
Chromatographia, Dec. 2010, **72(11/12)**, 1149-1156.
Rendimiento, producción, levadura.

190094 DETECCIÓN CON RCP DE HONGOS FUSARIUM CON PERFILES PARECIDOS EN LAS MICOTOXINAS PRODUCIDAS.

Stakheev, A.A., Ryazantsev, D.Y., Gagkaeva, T.Y. and Zavriev, S.K.
Food Control, March/April 2011, **22(3/4)**, 462-468.
Análisis, cebada, contaminación, detección, Fusarium, gen amplificación, identificación, micotoxina, trigo.

190095 UN MÉTODO PARA LA DETECCIÓN DE FACTORES ANTI-METABÓLICOS EN LAS FERMENTACIONES.

Porter, A.V., Lake, J.C., Gill, T.A. and Speers, R.A.
J. Inst. Brew., 2010, **116(3)**, 280-284.
Levadura cervecera, constituyente, detección, experimentación, fermentación, floculación, inhibición, malta, medición, metabolismo, estimulación, mosto.

190096 AISLAMIENTO Y CARACTERIZACIÓN DE BACTERIÓFAGOS QUE INHIBEN CEPAS DE PEDIOCOCUS DAMNOSUS, LACTOBACILLUS BREVIS Y LACTOBACILLUS PARAPLANTARUM QUE CAUSAN DAÑOS EN LA CERVEZA.

Kelly, D., Neve, H., McAuliffe, O., Ross, R.P., Arendt, E.K. and Coffey, A.
J. Am. Soc. Brew. Chem., 2011, **69(1)**, 8-12.
Cerveza, contaminación, identificación, inhibición, aislamiento, Lactobacillus, Pediococcus, fago.

190097 OZONIZACIÓN EN LAS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Y DE BEBIDAS: MÉTODO DE PRODUCCIÓN Y ÁREAS DE APLICACIÓN.

Heim, C. and Glas, K.
Brauwelt, 17 Feb. 2011, **151(7)**, 190-192.
Desinfectante, desinfección, ozono, producción, propiedades.

190098 CUAN ESTÉRIL ES ESTERIL? BIOFILMS Y ASEPSIA.

Messal, C.
Fluessiges Obst, Jan. 2011, **78(1)**, 10-13.
Contaminación, equipamiento, higiénico, encuesta.

190099 UN MÉTODO NUEVO Y RÁPIDO PARA LA EVALUACIÓN DE LA VITALIDAD DE LA LEVADURA BASADO EN LA PRUEBA DE REDUCCIÓN DEL COLORANTE AZUL DE METILENO.

Li, W., Guo, Z., Zhang, L., Ding, Z., Wang, Z. and Shi, G.
J. Am. Soc. Brew. Chem., 2011, **69(1)**, 44-49.
Análisis, levadura cervecera, fermentación, rendimiento, prospección, fisiología, tinción.

190100 USO DE LA PCR-DHPLC (REACCIÓN EN CADENA DE LA POLIMERASA- CROMATOGRAFÍA LÍQUIDA DE ALTO RENDIMIENTO DESNATURALIZADA) PARA LA DIFERENCIACIÓN RÁPIDA DE CEPAS INDUSTRIALES DE SACCHAROMYCES PASTORIANUS Y SACCHAROMYCES CEREVISIAE.

Hutzler, M., Geiger, E. and Jacob, F.
J. Inst. Brew., 2010, **116(4)**, 464-474.
Análisis, levadura cervecera, gene amplificación, HPLC, identificación, cepa levadura.

190101 UN ASUNTO DE AMOR CON LA LEVADURA.

Stewart, G.G.
Tech. Q. Master Brew. Assoc. Am., 2010, **47(4)**, 4-11.
Investigación, desarrollo, encuesta, levadura.

190102 SACCHAROMYCES CEREVISIAE INGENIERIZADA CAPAZ DE UNA FERMENTACIÓN SIMULTÁNEA DE CELOBIOSA Y XILOSA.

Ha, S.J., Galazka, J.M., Rin Kim, S., Choi, J.H., Yang, X., Seo, J.H., Glass, N.L., Cate, J.H.D. and Jin, Y.S.

Proc. Natl. Acad. Sci. USA, 28 Dec. 2010,
Celobiosa, etanol, fermentación, expresión genética, glucosa,
rendimiento, producción, transformación, xilosa, levadura cepa.

190103 VARIABILIDAD EN LOS GENES DE LA FLOCULACIÓN EN CEPAS DE LEVADURAS CERVECERAS INDUSTRIALES.

Van Mulders, S.E., Ghequire, M., Daenen, L., Verbelen, P.J., Verstrepen, K.J. and Delvaux, F.R.
Appl. Microbiol. Biotechnol., Dec. 2010, **88(6)**, 1321-1331.

Levadura cervecera, floculación, marcador genético, encuesta, levadura cepa.

190104 FLOCULACIÓN EN LA SACHAROMYCES CEREVISIAE: UNA REVISIÓN.

Soares, E.V.

J. Appl. Microbiol., Jan. 2011, **110(1)**, 1-18.

Floculación, genética, fisiología, propiedades, Saccharomyces, encuesta.

190105 MOLINO Y APARATO DE MACERACIÓN PARA LA DETERMINACIÓN DEL EXTRACTO DE LA MALTA.

J. Am. Soc. Brew. Chem., 2010, **68(4)**, 216-217.

Análisis, prueba colaborativa, equipamiento, predicción extracto, malta, maceración, molido.

190106 PERCEPCIÓN DEL COLOR Y EL FLAVOR EN EL MALTA.

Davies, N.

Tech. Q. Master Brew. Assoc. Am., 2010, **47(4)**, 12-16.

Análisis, color, flavor, malta, propiedades, calidad.

190107 DETERMINACIÓN DE LOS COMPUESTOS DEL AROMA EN LA CERVEZA USANDO EXTRACCIÓN EN MICROCOLUMNAS CON FASE SÓLIDA DEL ESPACIO DE CABEZA.

Hrivnak, J., Smogrovicova, D., Nadasky, P. and Latakosova, J.

Talanta, 15 Nov. 2010, **83(1)**, 294-296.

Análisis, cerveza, extracción, cromatografía de gases, compuesto volátil.

190108 MÉTODO PARA LA DETERMINACIÓN DE LA ALFA-AMILASA EN EL MALTA MEDIANTE ANÁLISIS POR FLUJO SEGMENTADO USANDO FERROCIANURO POTÁSICO.

J. Am. Soc. Brew. Chem., 2010, **68(4)**, 246-247.

Alfa-amilasa, análisis, prueba colaborativa, actividad enzimática, malta.

190109 MEDICIÓN DE LOS ALDEHÍDOS VOLÁTILES EN CERVEZA MEDIANTE MICRO EXTRACCIÓN EN FASE SÓLIDA Y CROMATOGRAFÍA DE GASES-ESPECTROMETRÍA DE MASAS.

J. Am. Soc. Brew. Chem., 2010, **68(4)**, 254-255.

Aldehído, análisis, cerveza, prueba colaborativa, extracción, cromatografía de gases, espectrometría de masas.

190110 EL EDTA (ÁCIDO ETILENDIAMINO TETRAACÉTICO) FRENTE A CEBADA COMO PATRÓN DE CALIBRACIÓN PARA LA DETERMINACIÓN DE LA PROTEÍNA DE LA MALTA USANDO EL ANÁLISIS POR COMBUSTIÓN.

J. Am. Soc. Brew. Chem., 2010, **68(4)**, 220-222.

Análisis, cebada, calibración, prueba colaborativa, combustión, prueba comparativa, EDTA, malta, contenido de nitrógeno, proteína.

190111 CARACTERIZACIÓN PROTEÓMICA Y PEPTIDÓMICA DE LA CERVEZA: IMPLICACIONES TECNOLÓGICAS E INMUNOLÓGICAS.

Picariello, G., Bonomi, F., Iametti, S., Rasmussen, P., Pepe, C., Lilla, S. and Ferranti, P.

Alimento Chem., 15 Feb. 2011, **124(4)**, 1718-1726.

Análisis, cerveza, composición, constituyente, inmunología, espectrometría de masas, péptido, proteína.

190112 REVISIÓN DE LOS MÉTODOS PARA EL ANÁLISIS DEL MOSTO.

Sub Committee Report.

J. Am. Soc. Brew. Chem., 2010, **68(4)**, 222-223.

Análisis, especificación patrón, encuesta, mosto.

190113 ANÁLISIS DE MÚLTIPLES MICOTOXINAS EN CERVEZA EMPLEANDO (ULTRA)- ESPECTROMETRÍA DE MASAS DE ALTA RESOLUCIÓN.

Zachariasova, M., Cajka, T., Godula, M., Malachova, A., Veprikova, Z. and Hajslova, J.

Rapid Commun. Mass Spectrom., Nov. 2010, **24(22)**, 3357-3367.

Análisis, cerveza, HPLC, espectrometría de masas, micotoxina.

190114 MÉTODO ELISA PARA EL ANÁLISIS DEL DEOXINIVALENOL EN EL MALTA.

Sub Committee Report.

J. Am. Soc. Brew. Chem., 2010, **68(4)**, 238-240.

Análisis, prueba colaborativa, inmunología, malta, micotoxina.

190115 UNA GUÍA PARA LOS COMPRADORES DE INSTRUMENTACIÓN ANALÍTICA.

Mundy, A.

Brew Distill., Jan. 2011, **7(1)**, 7-11.

Análisis, cerveza, equipamiento, encuesta.

190116 MÉTODOS INMUNOLÓGICOS EN LA CERVECERÍA Y MALTERÍA, BAJO CONSIDERACIÓN DE LA LEY DE PUREZA.

Donhauser, S.

Brauwelt, 13 Jan. 2011, **151(1/2)**, 12-17.

Análisis, cerveza, fabricación cerveza, inmunología, malta, malteado, materia prima, encuesta.

190117 DETERMINACION DE LA CONCENTRACIÓN DE EXTRACTO Y ALCOHOL EN MUESTRAS DE CERVEZA USANDO UN MÉTODO COMBINADO DE ESPECTROSCOPIA DE INFRAROJO CERCANO (NIR) Y REFRACTOMETRÍA.

Castritius, S., Kron, A., Schafer, T., Radle, M. and Harms, D.

J. Agric. Food Chem., 22 Dec. 2010, **58(24)**, 12634-12641.

Alcohol, análisis, cerveza, espectroscopía NIR, extracto real, refractometría.

190118 CUANTIFICACIÓN DE XANTOHUMOL, ISOXANTOHUMOL, 8-PRENILNARINGENINA Y 6-PRENILNARINGENINA EN EXTRACTOS DE LÚPULO Y CÁPSULAS DERIVADAS USANDO PATRONES SECUNDARIOS.

Dhooghe, L., Naessens, T., Heyerick, A., De Keukeleire, D., Vlietinck, A.J., Pieters, L. and Apers, S.

Talanta, 15 Dec. 2010, **83(2)**, 448-456.

Análisis, droga, flavonoides, extracto lúpulo, HPLC.

190119 DETERMINACIÓN DE TRANS-2-NONENAL EN GRANOS DE CEBADA, MALTA Y CERVEZA.

Svoboda, Z., Mikulikova, R., Belakova, S., Benesova, K., Marova, I. and Nesvadba, Z.

Kvasny Prum., 2010, **56(11/12)**, 428-432.

Aldehído, análisis, cebada, cerveza, extracción, cromatografía de gases, malta, espectroscopía de masas, off flavor.

190120 POSIBILIDADES DEL ANÁLISIS DE PARTÍCULAS, DEMOSTRADAS POR LA MEDICIÓN DE LA ESTABILIDAD COLOIDAL DE CERVEZA FILTRADA.

Titze, J., Christian, M., Jacob, F., Parlar, H. and Ilberg, V.

J. Inst. Brew., 2010, **116(4)**, 405-412.

Análisis, cerveza, coloidal, prospección, estabilidad, valoración.

190121 IMPORTANCIA DE LOS ESTUDIOS DE ESTABILIDAD EN LOS SISTEMAS DE PRODUCCIÓN EN CONTÍNUO DE ETANOL.

Astudillo, I.C.P. and Alzate, C.A.C.

J. Biotechnol., 10 Jan. 2011, **151(1)**, 43-55.

Proceso continuo, etanol, fermentación, rendimiento, producción, propiedades, estabilidad, encuesta.

190122 HIDRÓLISIS ENZIMÁTICA DE CÁSCARAS DE CEBADA HIDROLIZADAS.

Ares-Peon, I.A., Vila, C., Garrote, G. and Parajo, J.C.

J. Chem. Technol. Biotechnol., Feb. 2011, **86(2)**, 251-260.

Cebada, cáscaras, hidrólisis, rendimiento.

190123 MÉTODOS PARA LA MEDICIÓN DE NIVELES.

Ratcliffe, S.

Brauwelt Int., Dec. 2010, **28(6)**, 373-375.

Lenado, medición, sensor, encuesta, tanque.

190124 PREDICCIÓN DEL CONTENIDO PROTEICO EN LA CEBADA PARA MALTEADO USANDO SENSORES CERCANOS Y REMOTOS.

Soderstrom, M., Borjesson, T., Pettersson, C.G., Nissen, K. and Hagner, O.

Precis. Agric., Dec. 2010, **11(6)**, 587-599.

Análisis, cebada, cultivo, malteado, nitrógeno contenido, prospección, proteína, calidad, sensor.

190125 GESTIÓN ENERGÉTICA EN LA CERVECERÍA.

Arndt, G.

Brauwelt, 23 Dec. 2010, **150(51/52)**, 1654-1655.

Fabricación cerveza industria, eficiencia, energía, reunión.

190126 CONEXIONES MODERNAS CON MANGUERAS Y SU ACTUAL SIGNIFICACIÓN.

Houben, R.

Brauwelt, 25 Nov. 2010, **150(47)**, 1508-1509.

Cervecería, tubería, calidad, seguridad, encuesta.

190127 FORMA DE APROVISIONAMIENTO AUTOSUFICIENTE. USO EFICIENTE DE PLANTAS COMBINADAS DE ENERGÍA Y POTENCIA BASADAS EN ACEITE VEGETAL.

Langenmayer, A.

Brauindustrie, Dec. 2010, **95(12)**, 19-21.

Cultivo, eficiencia, electricidad, energía, equipamiento, fuel, calentamiento, planta.

190128 OPTIMIZACIÓN ENERGÉTICA EN LA FABRICACIÓN Y EN EL ENFRIAMIENTO.

Stadler, K.P.

Brauwelt, 13 Jan. 2011, **151(1/2)**, 21-22.

Enfriamiento, economización, eficiencia, energía, equipamiento, producción, refresco, almacenamiento, mercado.

190129 "ÁCIDO VERDE". LIMPIEZA ÁCIDA CON ÁCIDO METANO SULFÓNICO.

Heim, G.

Brauindustrie, Feb. 2011, **96(2)**, 14-17.

Ácido, CIP, detergente, rendimiento, propiedades.

190130 MICOTOXINAS DE FUSARIUM EN VARIOS CULTIVARES DE CEBADA Y SU TRANSFERENCIA AL MALTA.

Malachova, A., Cerkal, R., Ehrenbergerova, J., Dzman, Z., Vaculova, K. and Hajslova, J.

J. Sci. Food Agric., Nov. 2010, **90(14)**, 2495-2505.

Análisis, cebada, contaminación, dosificación, fungicida, Fusarium, malta, malteado, micotoxina, seguridad, encuesta, toxicidad, variedad, clima.

190131 SEGURIDAD EN EL DISPENDIO DE BEBIDAS.

Brauwelt, 20 Jan. 2011, **151(3)**, 55-56.

Despacho, dispendio, equipamiento, reunión, seguridad.

190132 PRESENCIA DE TRICOTECENOS Y SU CONCURRENCIA EN ALIMENTOS DE CATALUÑA (ESPAÑA) BASADOS EN CEREALES.

Latao-Sancho, G., Valle-Algarra, F.M., Jimenez, M.,

Burdaspal, P., Legarda, T.M., Ramos, A.J., Sanchis, V. and Marin, S.

Food Control, March/April 2011, 22(3/4), 490-495.

Análisis, cerveza, alimento, micotoxina, seguridad, encuesta.

190133 ALGORITMO PARA EL CONTROL DE RUIDO EN TRANSPORTADORES DE MÚLTIPLES LÍNEAS.

Sorgatz, A., Gabler, F. and Voigt, T.

J. Inst. Brew., 2010, 116(4), 421-432.

Eliminación, automático, línea de embotellado, transportador, ruido, control procesos, programación.

190134 SISTEMA PARA LA LIMPIEZA DE LOS DISPENSADORES.

Orion Support KK.

Jpn. Pat. Appl. JP 2010247854 A2.

Limpieza, despacho, dispendio, equipamiento, patente.

190135 MÉTODO PARA LA PRODUCCIÓN DE CERVEZA USANDO ARROZ CON UN CONTENIDO GRANDE DE COMPUESTOS ANTIOXIDANTES.

Jong, S.J.

South Korean Pat. Appl. KR 10092170 A.

Adjunto, fabricación cerveza, maceración, patente, arroz.

190136 MÉTODO PARA LA MEDICIÓN DE TIROSINA, FENILALANINA Y TRIPTÓFANO EN MOSTO, FERMENTACIÓN Y CERVEZA.

Tsingtao CERVECERÍA Group, Dong, J., Li, M., Shan, L., Yang, C. and Yang, M.

Chin. Pat. Appl. CN 11762665 A.

Amino ácido, análisis, cerveza, HPLC, patente, mosto.

190137 FABRICANDO CERVEZA NEGRA.

Beijing Yanjing CERVECERÍA Group Corporación, Jia, F., Lin, Z., Wang, H. and Wang, X.

Chin. Pat. Appl. CN 11851566 A.

Fabricación cerveza, cerveza negra, patente.

190138 MÉTODO Y COMPOSICIÓN PARA REDUCIR EL TURBIO NO FILTRABLE EN UNA BEBIDA FERMENTADA.

CBS SPRL, Alvarez, P.

Int. Pat. Coop. Treaty Appl. WO 2010128117 A1.

Cerveza, bebida, enzima, turbio, patente, polisacárido, eliminación.

190139 PRODUCCIÓN DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS POR FERMENTACIÓN.

Nordmann Marken Holding GmbH, Berberich, M., Lucas, F., Puttnies, C. and Nordmann, O.

Int. Pat. Coop. Treaty Appl. WO 2010125193 A1.

Bacteria, bebida, ácido láctico, malta, patente, producción, refresco, mosto.

190140 MÉTODO PARA EL CONTROL AUTOMÁTICO DE UNA RED DE TUBOS.

Krones AG, Fahrner, H., Esterl, C., Heinzl, B., Walchshäusl, B., Kunz, A., Riedl, R. and Schmid, J.

Int. Pat. Coop. Treaty Appl. WO 2011003549 A2.

Automático, procesado datos, patente, tubo, control procesos, válvula.

190141 CERVEZA ALEMANA.

Strüber, E.

Ger. Pat. Appl. DE 102009021552 A1.

Cerveza, fabricación cerveza, color, despacho, dispendio, equipamiento, patente.

190142 CONTENEDOR PARA UNA BEBIDA PRESURIZADA, EN PARTICULAR, CERVEZA Y MÉTODO PARA EL LLENADO DEL CONTENEDOR CON UNA BEBIDA PRESURIZADA.

Eurobarril BV, Hanssen, H.J.F.

Int. Pat. Coop. Treaty Appl. WO 2010139800 A1.

Cerveza, contenedor, equipamiento, gas, nitrógeno, patente, presión, control procesos, solubilidad, estabilidad, almacenamiento.

190143 SISTEMA PARA EL DISPENSADO DE CERVEZA DE BARRIL EN MÚLTIPLES LÍNEAS.

3Habto LLC, Simmonds, S.K. and Calvelage, M.D.

Int. Pat. Coop. Treaty Appl. WO 2011008491 A1.

Despacho, dispendio, equipamiento, patente, tubo, selección, válvula.

190144 APARATO Y MÉTODO PARA EXPULSAR LOS COMPONENTES AROMÁTICOS VOLÁTILES DEL MOSTO CERVECERO.

Banke, F.

Ger. Pat. Appl. DE 102009031359 A1.

Equipamiento, evaporación, patente, eliminación, compuesto volátil, mosto.

190145 CERVEZA CON UN CONTENIDO DE GLUTEN AJUSTADO.

Klosterbrauerei Neuzelle GmbH.

Ger. Util. Modelo DE 202009005129 U1,

Adjunto, fabricación cerveza, cerveza dietética, malta, patente, proteína, materia prima, eliminación, mosto.

Cada vez que me deja una mujer y, gracias a Dios, nos quedamos solos... ¿te acuerdas, cerveza? ¡Como lo celebramos!

Enrique San Francisco