

# 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.**

## 191001 TECNOLOGÍA APLICADA A LA INNOVACIÓN EN LA INDUSTRIA CERVECERA. PUNTO DE VISTA DE UN PRACTICANTE.

Price, S.

*Brew. Distill.*, April 2011, **7(4)**, 33-35.

*Industria, cervecera, gestión, investigación desarrollo.*

## 191002 DE LA IDEA AL PRODUCTO. EL VIAJE A TRAVÉS DE LAS PUERTAS.

Cozens, J.

*Brew. Distill.*, April 2011, **7(4)**, 37-40.

*Gestión, planificación, investigación desarrollo.*

## 191003 LA CERVEZA SIN ALCOHOL CONTINÚA CON UNA FUERTE DEMANDA.

Kelch, K.

*Brauwelt*, 29 April 2011, **151(17)**, 512-513.

*Sin alcohol, cerveza, marca, mercado, producción, ventas, estadísticas.*

## 191004 SUBIDA FUERTE EN LAS EXPORTACIONES DE LAS CERVEZAS ALEMANAS.

Kelch, K.

*Brauwelt*, 12 May 2011, **151(19/20)**, 605-606.

*Cerveza, exportación, estadísticas, encuesta.*

## 191005 CRISIS EN LA GESTIÓN Y CONCEPTOS ESTRATÉGICOS.

Mühleisen, H.

*Brauwelt*, 29 April 2011, **151(17)**, 525-526.

*Economía, gestión.*

## 191006 INNOVACIÓN COMO LLAVE PARA EL ÉXITO.

Winkelmann, L.

*Brauwelt*, 12 May 2011, **151(19/20)**, 618-620.

*Cerveza, cervecería, industria cervecera, instituto, investigación desarrollo.*

## 191007 SEIS SIGMA: ¿UN MITO?

Wright, N.

*Scand. Brew. Rev.*, April 2011, **68(2)**, 12-15.

*Gestión, resultados, calidad, análisis estadístico.*

## 191008 EL MERCADO CHINO DE CERVEZA: LA CONSOLIDACIÓN CONTINÚA.

Steinman, G.

*Brew. Guardian*, March/April 2011, **16-17**, 19.

*Amalgamación, cerveza, industria cervecera, mercado, perspectiva.*

## 191009 INNOVACIÓN. MEJOR POR DEFINICIÓN.

Brown, P.

*Brew. Guardian*, March/April 2011, **B140(2)**, 30-32, 34.

*Cerveza, industria cervecera, investigación desarrollo.*

## 191010 REUNIÓN DE LA ASOCIACIÓN INTERNACIONAL DE CULTIVADORES DE LÚPULO.

*Hopfen Rundsch.*, 15 March 2011, **62(3)**, 64-65.

*Lúpulos, producción, estadísticas.*

## 191011 8º SEMINARIO EN WEIHENSTEPHAN SOBRE MATERIAS PRIMAS.

Lachermeier, U.

*Hopfen Rundsch.*, 15 March 2011, **62(3)**, 62-64.

*Cebada, fabricación cerveza, cereal, cultivo, malteado, reunión, calidad.*

## 191012 ANÁLISIS DEL ESPECTRO DE LA PROTEASA DE CEBADA.

Bell, A.M., Morris, P.C. y Bryce, J.H.

*Proc. Eur. Brew. Conv.*, Glasgow, 2011

*Alfa amilasa, cebada, beta-amilasa bioquímica, actividad enzimática, germinación, malteado, fisiología, propiedades, enzima proteolítica, norma.*

## 191013 GENTE, PLANETA Y PROVECHO. TENDENCIAS DE MERCADO Y OPORTUNIDADES EN LA INDUSTRIA CERVECERA GLOBAL

Van Roon, J.

*Brew. Bebida Ind. Int.*, 2011, **(2)**, 30-32.

*Fabricación cerveza, costes, economización, enzima, propiedades.*

## 191014 TENDENCIAS EN LA INVESTIGACIÓN CERVECERA: REVISIÓN DEL SIMPOSIO DE LA EBC 2010.

Biendl, M.

*Proc. Eur. Brew. Conv.*, Glasgow, 2011

*Lúpulos, reunión, investigación desarrollo.*

## 191015 EXTRACTOS DE BETA-GLUCANO DE CEBADA COMO FUENTES RICAS EN POLIFENÓLES Y ANTIOXIDANTES.

Thondre, P.S., Ryan, L. y Henry, C.J.K.

*Food Chem.*, 1 May 2011, **126(1)**, 72-77.

*Antioxidante, cebada, beta-amilasa composición, concentración, extracción, gluCAN o, polifenol, propiedades.*

## 191016 NUEVA PERCEPCIÓN DE LA ETAPA DE REMOJO.

Boivin, P.

*Proc. Eur. Brew. Conv., Glasgow,*  
*Absorción, cebada, difusión, endospermo, malteado, resulta-*  
*dos, propiedades, remojo, agua.*

**191017 OPTIMIZACIÓN DEL PROCESO DE MALTEADO DE LA AVENA (AVENA SATIVA L.) COMO MATERIA PRIMA PARA LAS BEBIDAS FERMENTADAS.**

Mutioz-Insa, A., Gastl, M., Zarnkow, M. y Becker, T.  
*Span. J. Agric. Res., June 2011, 9(2), 510-523.*  
*Experimentación, germinación, malta, malteado, avena, propie-*  
*dades, calidad, remojo, temperatura, tiempo, variedad.*

**191018 DESDE LA INVESTIGACIÓN HASTA LA PRÁCTICA.**

*Brauwelt, 17 March 2011,*  
**151(11), 327-329.**  
*Fabricación cerveza, reunión.*

**191019 2020: LA CERVECERÍA DEL FUTURO (PARTE I).**

Kristiansen, A.G. y Johansen, K.L.  
*Brauwelt, 24 March 2011,*  
**151(12/13), 390-394.**  
*Fabricación cerveza, equipamiento,*  
*perspectiva, materia prima, encuesta.*

**191020 EFECTO DE LA TEMPERATURA DE MACERACIÓN EN EL PROCESADO DE LA CEBADA MALTEADA.**

Agu, R.C.  
*Tech. Q. Master Brew. Assoc. Am., 2011, 48(1), 4-8.*  
*Composición, malta, maceración,*  
*producción, calidad, temperatura,*  
*mosto.*

**191021 REUNIÓN DE EXPERTOS EN MÉJICO.**

*Brauwelt, 29 April 2011,*  
**151(17), 505.**  
*Fabricación cerveza, reunión.*

**191022 DESALCOHOLIZACIÓN DE LA CERVEZA PARA PEQUEÑAS CERVECERÍAS.**

*Brauwelt, 5 May 2011, 151(18),*  
**553.**  
*Alcohol, sin alcohol, cerveza, des-*  
*pacho, equipamiento, bajo alco-*  
*hol, reunión, eliminación.*

**191023 EXAMEN COLOIDAL DEL MOSTO ASO-**

**CIADO CON FLOCULACIÓN PREMATURA DE LA CERVEZA.**

Patel, J.K., Speers, R.A. y Lake, J.C.  
*J. Am. Soc. Brew. Chem., 2011, 69(2), 81-90.*  
*Levadura cervecera, pared celular, coloidal, composición, fer-*  
*mentación, floculación, propiedades, mosto.*

**191024 USO DE LA LEVADURA SECA PARA EL ACONDICIONADO EN BOTELLA.**

Van Zandycke, S.M., Fischborn, T., Peterson, D., Oliver, G. y Powell, C.D.  
*Tech. Q. Master Brew. Assoc. Am., 2011, 48(1), 32-37.*  
*Cerveza, embotellado, levadura cervecera, levadura seca, ma-*

duración, resultados, propiedades, calidad, fermentación secundaria, cepa levadura.

**191025 LA ASIMILACIÓN INTENSIFICADA DE MALTOSA Y MALTOTRIOSAS POR LAS CÉLULAS DE LEVADURA ACELERA LAS FERMENTACIONES DE LOS MOSTOS DE ALTA DENSIDAD.**

*Mallas Olut*, 2011, **(1)**, 25-27.

Asimilación, levadura cervecera, fermentación, expresión genética, alta densidad fabricación cerveza, maltosa, maltotriosa, resultados, propiedades, transformación, cepa levadura.

**191026 DISEÑO PARA UNA LARGA VIDA. PLANIFICANDO UNA INSTALACIÓN DE TANQUES.**

Kurzweil, M.

*Brauindustrie*, April 2011, **96(4)**, 30-34.

Diseño, construcción, tanque cilindro cónico, fermentación, maduración, encuesta.

**191027 RECUPERACIÓN EFICIENTE DE LA CERVEZA A PARTIR DE LAS SOBRAS DE LEVADURA.**

Zanker, G. y Wilkinson, S.F.

*Proc. Eur. Brew. Conv., Glasgow*, 2011

Cerveza, levadura cervecera, costes, economización, eficiencia, recuperación.

**191028 EMULSIONES ANTIESPUMANTES BASADAS EN EL LÚPULO.**

Herve, C., Ford, Y., Westwood, K., Foster, T. y Wolf, B.

*Proc. Eur. Brew. Conv., Glasgow*, 2011

Antiespumante, fermentación, extracto lúpulo, resultados, propiedades.

**191029 SI LA LEVADURA SOLAMENTE PUDIESE HABLAR .....**

Smart, K.A.

*Proc. Eur. Brew. Conv., Glasgow*, 2011

Levadura cervecera, fermentación, genética, fisiología, resultados, propiedades, calidad, estabilidad, encuesta.

**191030 COMPARATIVA ENTRE EL ENFRIADO Y LA FILTRACIÓN TANGENCIAL CON MEMBRANAS EN LA CLARIFICACIÓN DE LA CERVEZA.**

Iyuke, S.E., Yah, C.S., Mahlabegoane, M., Thulo, M.D. y Erasmus, A.

*Tech. Q. Master Brew. Assoc. Am.*, 2011, **48(1)**, 20-24.

Cerveza, clarificación, prueba comparativa, enfriamiento, contracorriente, filtración, membrana, resultados, propiedades, calidad.

**191031 CROSSPURE: FILTRACIÓN REGENERABLE, LIBRE DE TIERRAS DE DIATOMIAS, PARA LOS FILTROS EXISTENTES ACTUALES.**

Fратиanni, A.J.

*Tech. Q. Master Brew. Assoc. Am.*, 2011, **48(1)**, 27-31.

Cerveza, coloidal, ayuda filtrante, filtración, resultados, propiedades, estabilización.

**191032 EL NACIMIENTO DE LA CERVEZA.**

Yaeger, B.

*All About Beer*, March 2011, **32(1)**, 30-35, 85.

Cerveza, fabricación cerveza, composición, experimentación, propiedades, calidad, materia prima, investigación desarrollo.

**191033 EFECTO DE LAS ETAPAS DEL PROCESO EN EL CONTENIDO DE FENOLES Y LA ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE LA CERVEZA.**

Leitao, C., Marchioni, E., Bergaentzle, M., Zhao, M.J., Didierjean, L., Taidi, B. and Ennahar, S.

*J. Agric. Food Chem.*, 23 Feb. 2011, **59(4)**, 1249-1255.

Antioxidante, cerveza, fabricación cerveza, composición, concentración, deterioración, oxidación, fenólico, compuesto, estabilidad.

**191034 CONTRIBUCIÓN DE LOS MONOFENÓLES AL FLAVOR DE LA CERVEZA BASADA EN LÍMITES DE DETECCIÓN DE FLAVOR, INTERACCIONES Y EXPERIMENTOS DE RECOMBINACIÓN.**

Sterckx, F.L., Missiaen, J., Saison, D. y Delvaux, F.R.

*Food Chem.*, 15 June 2011, **126(4)**, 1679-1685.

Cerveza, composición, concentración, experimentación, flavor, compuesto fenólico, propiedades, umbral detección, valor.

**191035 INFLUENCIA DEL LUPULADO EN LA FORMACIÓN DE CARBONILOS DURANTE EL ALMACENAMIENTO DE LA CERVEZA.**

Mikyška, A., Krofta, K., Hašková, D., ulík, J. y ejka, P.

*J. Inst. Brew.*, 2011, **117(1)**, 47-54.

Envejecer, antioxidante, cerveza, compuesto carbonílico, química, deterioro, flavor, lupulado, lúpulos, mal flavor, estabilidad.

**191036 EFECTOS DEL ETANOL, CARBONATAción Y ALFA ÁCIDOS EN LA LIBERACIÓN DE VOLÁTILES EN UN SISTEMA MODELO DE CERVEZA.**

Clark, R., Linforth, R., Bealin-Kelly, F. y Hort, J.

*J. Inst. Brew.*, 2011, **117(1)**, 74-81.

Aroma, cerveza, carbonatación, concentración, consumo, etanol, experimentación, flavor, ácido iso alfa, propiedades, sensorial, compuesto volátil.

**191037 BETA GLUCANOS Y PENTOSANOS Y SUS PRODUCTOS DE DEGRADACIÓN EN CERVEZAS COMERCIALES.**

Kanauchi, M., Ishikura, W. y Bamforth, C.W.

*J. Inst. Brew.*, 2011, **117(1)**, 120-124.

Análisis, cerveza, beta-amilasa composición, degradación, glucano, oligosacárido, pentosano, propiedades, encuesta.

**191038 NATURALEZA Y FERMENTABILIDAD DE LAS ÚLTIMAS AGUAS EN LA FABRICACIÓN DE ALTA DENSIDAD.**

Stewart, G.G., Andrews, J.M.H., Miedl, M. y Taylor, R.J.

*Tech. Q. Master Brew. Assoc. Am.*, 2011, **48(1)**, 9-12.

Cerveza, fabricación cerveza, composición, fermentabilidad, alta densidad fabricación cerveza, últimas aguas, cuba filtro, filtro prensa, propiedades, calidad, mosto.

**191039 EFECTO DE LA MODIFICACIÓN PROTEOLÍTICA DE LA MALTA Y LA INTENSIDAD DE LA MACERACIÓN EN LA CALIDAD DE LA CERVEZA.**

Maruhashi, T., Gastl, M., Becker, T. y Narziss, L. *Brauwelt*, 7 April 2011, **151(14)**, 430-436.

Cerveza, malta, malteado, maceración, propiedades, proteólisis, calidad.

**191040 DESARROLLO Y ELIMINACIÓN DEL “GUSHING” DURANTE LA PRODUCCIÓN DEL MOSTO.**

Christian, M., Titze, J., Jacob, F., Parlar, H. y Ilberg, V. *Brauwelt*, 5 May 2011, **151(18)**, 558-561.

cerveza, fabricación cerveza, experimentación, gushing, inhibición, maceración, propiedades, temperatura, mosto

**191041 ANÁLISIS DEL PROCESO DEL MALTEADO DE LA CEBADA PARA UNA MEJOR CALIDAD DEL MALTA Y LA PREVENCIÓN DEL “GUSHING”.**

Gorzolka, K., Lissel, M., Loch-Ahring, S. y Niehaus, K.

*Proc. Eur. Brew. Conv., Glasgow, 2011*

Análisis, cebada, cerveza, fabricación cerveza, composición, constituyente, gushing, malta, malteado, propiedades, calidad.

**191042 LA PASTEURIZACIÓN FLASH COMO UNA INFLUENCIA SIGNIFICATIVA EN LA ESTABILIDAD A LA LARGA DE LA CERVEZA.**

Titze, J., Ilberg, V. y Parlar, H.

*Proc. Eur. Brew. Conv., Glasgow, 2011*

cerveza, coloidal, composición, flash pasteurización, turbio, propiedades, calidad, estabilidad

**191043 INFLUENCIA DE LAS MATERIAS PRIMAS (NUEVAS) CERVECERAS EN LA FILTRACIÓN CON MEMBRANA DE LA CERVEZA.**

De Grooth, J.

*Proc. Eur. Brew. Conv., Glasgow, 2011*

Cerveza, fabricación cerveza, composición, filtrabilidad, filtración, membrana, resultados, propiedades, materia prima, encuesta.

**191044 PREDICCIÓN DE LA ESTABILIDAD DE LA ESPUMA DE LA CERVEZA A PARTIR DE LOS COMPONENTES DE LA MALTA.**

Kordialik-Bogacka, E. y Antczak, N.

*Czech J. Food Sci.*, 2011, **29(3)**, 243-249.

Análisis, cerveza, beta-amilasa composición, concentración, espuma, estabilidad, glutato, malta, péptido, polifenol, perspectiva.

**191045 AROMA DE LÚPULO EN LA CERVEZA: UNA COMPARACIÓN ENTRE LAS EXPECTATIVAS DEL CERVECERO FRENTE EL PERFIL SENSORIAL.**

Shellhammer, T.H.

*Proc. Eur. Brew. Conv., Glasgow, 2011*

Aroma, cerveza, flavor lupulado, lúpulos, propiedades, calidad, encuesta, variedad.

**191046 OCURRENCIA DE LOS TIOLES POLIFUNCIONALES Y SUS PRECURSORES EN EL LÚPULO.**

Gros, J., Nizet, S. y Collin, S.

*Proc. Eur. Brew. Conv., Glasgow, 2011*

Aroma, cerveza, química, composición, flavor, lúpulos, precursor, propiedades, tiol, variedad.

**191047 INFLUENCIAS EN LA VELOCIDAD DE TRANSFERENCIA DE COMPUESTOS AROMÁTICOS DEL LÚPULO DURANTE EL LUPULADO EN SECO DE CERVEZAS LAGER.**

Krottenthaler, M., Hanke, S., Kmanzana r, S. y Becker, T.

*Proc. Eur. Brew. Conv., Glasgow, 2011*

Aroma, cerveza, composición, concentración, constituyente, dosificación, lupulado en seco, experimentación, flavor lupulado, lúpulos, maduración, compuesto volátil.

**191048 LUPULADO DE CERVEZAS CON BAJO ALCOHOL.**

Forster, A. y Gahr, A.

*Proc. Eur. Brew. Conv., Glasgow, 2011*

Aroma, cerveza, amargor, composición, constituyente, lupulado, flavor lupulado, bajo alcohol, propiedades, calidad.

**191049 EVALUACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE LÚPULO Y LOS PARÁMETROS DE LA EBULLICIÓN PARA REDUCIR EL FLAVOR A SOL EN LAS BEBIDAS FERMENTADAS SIN ALCOHOL.**

Munoz Insa, A., Becker, T. y Gastl, M.

*Proc. Eur. Brew. Conv., Glasgow, 2011*

Acidificación, sin alcohol, bebida, lupulado, ácido láctico, *Lactobacillus*, gusto a sol, mal flavor, estabilidad.

**191050 RÉGIMEN INCREMENTAL DE LA DOSIFICACIÓN DE LÚPULO PARA MEJORAR LA ESTABILIDAD OXIDATIVA DE LA CERVEZA.**

Wietstock, P., Kunz, T., Hense, W., Frenzel, W. y Methner, F.-J.

*Proc. Eur. Brew. Conv., Glasgow, 2011*

Antioxidante, cerveza, flavor, lupulado, oxidación, estabilidad, whirlpool, ebullición mosto.

**191051 INFLUENCIA DEL PRETRATAMIENTO DEL LÚPULO ANTES DE SU DOSIFICACIÓN EN EL RATIO DE UTILIZACIÓN DE ISO-HUMULONAS Y LA CALIDAD DE LA CERVEZA RESULTANTE.**

Kmanzana r, S., Krottenthaler, M. y Becker, T.

*Proc. Eur. Brew. Conv., Glasgow, 2011*

Alfa ácido, cerveza, flavor amargo, dosificación, eficiencia, lupulado, lúpulos, ácido iso alfa, isomerización, propiedades, calidad.

**191052 DETERMINANDO EL TIEMPO ÓPTIMO DE MADURACIÓN EN LAS FERMENTACIONES SECUNDARIAS VÍA CIERTOS SUBPRODUCTOS DE LA FERMENTACIÓN Y SENSORIALMENTE.**

Wellhoener, U., Fritsch, A. y Grinnell, D.

*Proc. Eur. Brew. Conv., Glasgow, 2011*

*Análisis, aroma, cerveza, química, composición, constituyente, flavor, maduración, calidad, prueba, degustación, tiempo.*

**191053 LA CONTRIBUCIÓN DE LOS ALDEHÍDOS AL GUSTO Y OLOR A ENVEJECIDA DE UNA CERVEZA LAGER PÁLIDA.**

De Clippeleer, J., Van Opstaele, F. y Aerts, G.

*Proc. Eur. Brew. Conv., Glasgow, 2011*

*Envejecer, aldehído, aroma, cerveza, deterioro, experimentación, flavor, mal flavor, propiedades.*

**191054 EFECTO DE LA IRRADIACIÓN CON UVC A LA CERVEZA LUPULADA CON ISO-ALFA-ÁCIDOS REDUCIDOS: UN ESTUDIO DE CONSUMIDORES.**

Mfa Mezui, A.

*Proc. Eur. Brew. Conv., Glasgow, 2011*

*Cerveza, deterioro, flavor, irradiación, ácido iso alfa, mal flavor, prueba degustación e, ultravioleta radiación.*

**191055 LAS INTERACCIONES DEL CO<sub>2</sub>, ETANOL, ÁCIDOS DEL LÚPULO Y EDULCORANTE EN LA PERCEPCIÓN DEL FLAVOR EN UNA CERVEZA MODELO.**

Clark, R.A., Hewson, L., Bealin-Kelly, F. y Hort, J.

*Chemosens. Percept., June 2011, 4(1/2), 42-54.*

*Cerveza, amargor, dióxido carbono, composición, etanol, experimentación, flavor, propiedades, análisis estadístico, flavor dulce, prueba degustación.*

**191056 LA CERVECERÍA REFINADA. UN ACERCAMIENTO HOLÍSTICO A LOS CO-PRODUCTOS.**

Heathcote, R.

*Brew Distill., Feb. 2011, 7(2), 35-38*

*Cervecería, subproducto, sidra, perspectiva, reciclado, investigación desarrollo.*

**191057 USO DE DIFERENTES FORMAS DE RESIDUOS EN LA FABRICACIÓN DE LADRILLOS CERÁMICOS.**

Eliche-Quesada, D., Martinez-Garcia, C., Martinez-Cartas, M.L., Cotes-Palomino, M.T., Perez-Villarejo, L., Cruz-Perez, N. y Corpas-Iglesias, F.A.

*Appl. Clay Sci., May 2011, 52(3), 270-276.*

*Fabricación cerveza, reciclado, lodo, residuo.*

**191058 TRATAMIENTO DEL AGUA RESIDUAL DE LA CERVECERÍA PARA SU REUTILIZACIÓN. LO MÁS RECIENTE.**

Simate, G.S., Cluett, J., Iyuke, S.E., Musapatika, E.T., Ndlovu, S., Walubita, L.F. y Alvarez, A.E.

*Desalinación, 15 June 2011, 273(2/3), 235-247.*

*Cervecería, tratamiento efluente, perspectiva, purificación, recuperación, reciclado, investigación desarrollo, encuesta, agua.*

**191059 RESIDUOS DE LA CERVECERÍA: UNA MIRADA A LA PRODUCCIÓN MÁS EFECTIVA DEL BIOFUEL.**

Lata ter, N.

*Tribol. Lubr. Technol.*, June 2011, **67(6)**, 20-21.

Anaeróbico, cervecería, subproducto, tratamiento efluente, fuel, lubricante, microorganismo, producción, perspectiva, encuesta.

**191060 FUNCIONAMIENTO DE UN BARRIL RELLENABLE.**

Hutschenreuter, T.

*Brauwelt*, 17 March 2011, **151(11)**, 340-342.

Daño, barril, mantenimiento, encuesta.

**191061 ANÁLISIS DE LAS BOTELLAS DE VIDRIO - NUEVOS DESCUBRIMIENTOS.**

Weber, I.

*Brau. Forum*, 14 March 2011, **26(3)**, 12-14.

Botella vidrio, calidad, seguridad, test.

**191062 PASTEURIZACIÓN FLASH DE LA CERVEZA – UNA REVISIÓN CRÍTICA.**

Dammann, A., Schwarzer, K., Müller, U. y Schneider, J.

*Monatsschr. Brauwiss.*, 2011, **64(3/4)**, 32-40.

Cerveza, computación, flash pasteurización, medición, microbiología, unidad pasteurización, resultados, calidad, especificación, encuesta.

**191063 EL PYTHON MODERNO.**

Parker, D.

*Brew. Distill.*, April 2011, **7(4)**, 22-23.

Despacho, tubería, propiedades.

**191064 BEBIDAS MEZCLA DE CERVEZA: DESARROLLOS DIFERENTES.**

Birnbaum, G.

*Brauindustrie*, April 2011, **96(4)**, 8.

Cerveza, bebida, mezcla, costes, mercado, ventas, shandy, encuesta.

**191065 A FAVOR Y EN CONTRA DEL ECA – EN LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.**

*Brauwelt*, 14 April 2011, **151(15/16)**, 458-459.

CIP, desinfectante, desinfección, reunión.

**191066 SEGURIDAD DEL PRODUCTO CON UNA REDUCCIÓN SIMULTÁNEA DEL COSTE.**

Grund, H.

*Brauwelt*, 5 May 2011, **151(18)**, 573-576.

Desinfectante, desinfección, equipamiento.

**191067 ¿QUIEN ES QUIEN? IDENTIFICACIÓN DE LEVADURAS EN LA INDUSTRIA CERVECERA.**

Wenning, M. y Hutzler, M.

*Brauindustrie*, April 2011, **96(4)**, 18-21.

Análisis, levadura cervecera, base datos, procesado datos, identificación, radiación infrarroja, espectroscopía, levadura salvaje.

**191068 DESARROLLO DE UNA PRUEBA INTER-LABORATORIOS PARA LOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS.**

Zufall, C., Wehrmann, C., Romero, J. y Reyes, A.

*Proc. Eur. Brew. Conv.*, Glasgow, 2011

Análisis, cerveza, bebida, prueba colaborativa, contaminación, detección, identificación, laboratorio, medición, microorganismo, resultados, especificación patrón.

**191069 COMBATIENDO LOS BIOFILMS SIGUIENDO EL EJEMPLO DE LA NATURALEZA.**

Bohak, I., Qian, F., Back, W., Weber, H. y Szamer, T.

*Brauwelt*, 9 June 2011, **151(23)**, 716-719.

Ácido benzoico, nave embotellado, desinfectante, desinfección, experimentación, resultados, propiedades.

**191070 ESTABILIDAD MICROBIOLÓGICA DE LA CERVEZA EN ENVASES DE PLÁSTICO.**

Folz, R.

*Proc. Eur. Brew. Conv.*, Glasgow, 2011

Cerveza, contaminación, experimentación, crecimiento, microbiología, microorganismo, oxígeno, permeabilidad, botella PET, estabilidad.

**191071 EFECTO DE LA TRIHALOSA EN EL RENDIMIENTO FERMENTATIVO DE CÉLULAS VIEJAS DE SACCHAROMYCES CEREVISIAE.**

Trevisol, E.T.V., Panek, A.D., Mannarino, S.C. y Eleutherio, E.C.A.

*Appl. Microbiol. Biotechnol.*, April 2011, **90(2)**, 697-704.

Envejecer, etanol, fermentación, metabolismo, mutante, resultados, fisiología, producción, Saccharomyces, estabilidad, trehalosa, viabilidad, cepa levadura.

**191072 PAN, CERVEZA Y VINO: DOMESTICACIÓN DE LA LEVADURA EN EL COMPLEJO DE SACCHAROMYCES SENSU STRICTO.**

Sicard, D. y Legras, J.L.

*C. R. Biol.*, March 2011, **334(3)**, 229-236.

Levadura panificación, levadura cervecera, fermentación, genética, historia, fisiología, propiedades, selección, encuesta, vino, cepa levadura.

**191073 ASBC: LA CIENCIA CERVECERA AMERICANA SE PRESENTA A SI MISMO.**

Winkelman, L.

*Brauwelt*, 24 Feb. 2011, **151(8)**, 250-252.

Análisis, fabricación cerveza, química, instituto, estandarización.

**191074 SUBSTANCIAS MINERALES EN EL MOSTO Y EN LA CERVEZA.**

*Brauwelt*, 3 March 2011, **151(9/10)**, 308.

Análisis, cerveza, metal, espectroscopía, mosto.

**191075 ESTUDIO DE LA HUELLA DACTILAR CROMATOGRÁFICA DEL FLAVOR EN CERVEZA USANDO HS-SPME-GC.**

Jiao, J.H., Ding, N.Y., Shi, T.Q., Chai, X.L., Cong, P.S. y Zhu, Z.L.

*Anal. Lett.*, 2011, **44(4)**, 648-655.

*Análisis, cerveza, composición, extracción, ionización de llama, flavor, cromatografía de gases, identificación, espectrometría de masas, compuesto volátil.*

**191076 ANÁLISIS DE LOS VOLÁTILES DE LA CERVEZA: OPTIMIZACIÓN DEL HS-SPME ACOPLADO A UN GC/MS/FID.**

Charry-Parra, G., DeJesus-Echevarria, M. y Perez, F.J.

*J. Food Sci.*, March 2011, **76(2)**, C205-C211.

*Análisis, cerveza, extracción, ionización de llama, cromatografía de gases, espectrometría de masas, compuesto volátil.*

**191077 MEDICIÓN DE LA DISTRIBUCIÓN DE TAMAÑOS DE PARTÍCULA DEL MACERADO MEDIANTE DIFRACCIÓN CON LÁSER PARA EVALUAR EL ÉXITO DEL PROCESO.**

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

*Monatsschr. Brauwiss.*, 2011, **64(3/4)**, 13-21.

*Análisis, composición, congelación, maceración, medición, tamaño partícula, muestreo.*

**191078 EVALUACIÓN DEL DETERIORO DE LA SIN ALCOHOL MEDIANTE CROMATOGRFÍA DE GASES – ESPECTROMETRÍA DE MASAS / ANÁLISIS MULTIVARIANTE: UNA HERRAMIENTA RÁPIDA PARA EVALUAR LA COMPOSICIÓN DE LA CERVEZA.**

Rodrigues, J.A., Barros, A.S., Carvalho, B., Marco ao, T., Gil, A.M. y Ferreira, A.C.S.

*J. Chromatogr. A*, 18 Feb. 2011, **1218(7)**, 990-996.

*Cromatografía, espectrometría de masas, mal flavor, compuesto volátil.*

**191079 CONFIRMACIÓN DE LAS IDENTIDADES DE LAS MARCAS EN ALIMENTOS MEDIANTE ESPECTROSCOPIA DE TRANSFLECTANCIA EN EL INFRA ROJO CERCANO USANDO TÉCNICAS QUIMIOMÉTRICAS CON MODELOS DE CLASIFICACIÓN Y MODELADO DE CLASES. EL EJEMPLO DE UNA SIN ALCOHOL BELGA.**

Di Egidio, V., Oliveri, P., Woodcock, T. y Downey, G.

*Food Res. Int.*, March 2011, **44(2)**, 544-549.

*Análisis, cerveza, marca, composición, identificación, espectroscopia NIR, análisis estadístico, Trapista.*

**191080 APLICACIÓN DE DISEÑOS FACTORIALES PARA EL ESTUDIO DE LOS FACTORES IMPLICADOS EN LA DETERMINACIÓN DE ALDEHÍDOS PRESENTES EN LA SIN ALCOHOL MEDIANTE DERIVATIZACIÓN EN LA PROPIA FIBRA EN COMBINACIÓN CON LA CROMATOGRFÍA DE GASES Y LA ESPECTROMETRÍA DE MASAS.**

Carrillo, G., Bravo, A. y Zufall, C.

*J. Agric. Food Chem.*, 11 May 2011, **59(9)**, 4403-4411.

*Aldehído, análisis, cerveza, extracción, cromatografía de gases, espectrometría de masas.*

**191081 DETERMINACIÓN DE SULFURO DE DIMETILO EN MUESTRAS DE CERVECERÍA MEDIANTE CROMATOGRFÍA DE ESPACIO DE CABELLA Y LA ESPECTROMETRÍA DE MASAS (HS-GC/MS).**

Stafisso, A., Marconi, O., Peretti, G. Y Fantozzi, P.

*Ital. J. Food Sci.*, 2011, **23(1)**, 19-27.

*Análisis, cebada, cerveza, fabricación cerveza, sulfuro dimetilo, cromatografía de gases, malta, malteado, espectrometría de masas, perspectiva, calidad, selección, variedad.*

**191082 HIERRO LIBRE EN CERVEZAS LAGER COMERCIALES OSCURAS, PÁLIDAS Y SIN ALCOHOL.**

Sancho, D., Blanco, C.A., Caballero, I. y Pascual, A.

*J. Sci. Food Agric.*, April 2011, **91(6)**, 1142-1147.

*Análisis, cerveza, concentración, electrodo, hierro.*

**191083 CROMATOGRFÍA IÓNICA MULTIJERINGA CON DETECCIÓN QUIMIOLUMINISCENTE PARA LA DETERMINACIÓN DE OXALATO EN SIN ALCOHOL Y MUESTRAS DE ORINA.**

Maya, F., Estela, J.M. y Cerda, V.

*Microchim. Acta*, April 2011, **173(1/2)**, 33-41.

*Análisis, cerveza, quimioluminiscencia, cromatografía, inyección de flujo, ion, ácido oxálico.*

**181084 UN SISTEMA MUY SENSIBLE DE PCR EN TIEMPO REAL PARA LA CUANTIFICACIÓN DE LA CONTAMINACIÓN DEL TRIGO EN COMIDAS SIN GLUTEN PARA PACIENTES CELÍACOS.**

Mujico, J.R., Lombardia, M., Mena, M.C., Mendez, E. y Albar, J.P.

*Food Chem.*, 1 Oct. 2011, **128(3)**, 795-801.

*Análisis, cerveza, ácido desoxirribonucleico, detección, comida, amplificación genética, trigo.*

**191085 DISEÑO EXPERIMENTAL APLICADO AL ANÁLISIS DE COMPUESTOS VOLÁTILES EN ZUMO DE MANZANA MEDIANTE MICROEXTRACCIÓN EN FASE SÓLIDA DEL ESPACIO DE CABELLA.**

Diaz Llorente, D., Arias Abrodo, P., Dapena de la Fuente, E., Gonzalez Alvarez, J., Gutierrez Alvarez, M.D. y Blanco Gomis, D.

*J. Sep. Sci.*, June 2011, **34(11)**, 1293-1298.

*Análisis, manzana, extracción, cromatografía de gases, zumo, compuesto volátil.*

**191086 DESARROLLO ACTUAL DE LA INVESTIGACIÓN SOBRE EL ANÁLISIS DEL “GUSHING”.**

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

*Brauwelt*, 9 June 2011, **151(23)**, 696-699.

*Análisis, cerveza, gushing, malta, medición, perspectiva, mosto.*

**191087 PRUEBAS A ESCALA LABORATORIO MINIMIZANDO EL TIEMPO EXPERIMENTAL Y ES-**

## **FUERZO PARA LAS FILTRACIONES A NIVEL PLANTA PILOTO.**

Braun, F., Hirthammer, M., Krottenthaler, M., Back, W. y Becker, T.

*Chem. Ing. Tech.*, June 2011, **83(6)**, 822-829.

Análisis, cerveza, ayuda filtrante, filtrabilidad, filtración, medición, resultados, física, propiedades, test.

## **191088 DETERMINACIÓN INDIVIDUAL DE ÁCIDO ALFA CETOGLUTÁRICO Y PIRÚVICO EN SIN ALCOHOL MEDIANTE HPLC CON DETECCIÓN UV.**

Montenegro, P., Valente, I.M., Goncalves, L.M., Rodrigues, J.A. y Barros, A.A.

*Anal. Methods*, May 2011, **3(5)**, 1207-1212.

Análisis, cerveza, ácido carboxílico, extracción, HPLC, espectrometría de masas, espectrofotometría, ultravioleta radiación.

## **191089 ANÁLISIS DE COMPUESTOS FENÓLICOS EN CERVEZA LAGER DE DIFERENTES ORÍGENES: UNA CONTRIBUCIÓN A LA DETERMINACIÓN POTENCIAL DE LA AUTENTICIDAD DE LA CERVEZA CHECA.**

Marova, I., Parilova, K., Friedl, Z., Obruca, S. y Duronova, K.

*Chromatographia*, June 2011,

Análisis, cerveza, composición, HPLC, identificación, espectrometría de masas, compuesto fenólico.

## **191090 OPTIMIZACIÓN DE LOS MÉTODOS ANALÍTICOS MODERNOS MEDIANTE SPME PARA LA DETERMINACIÓN DEL TRANS-2-NO-NENAL EN CEBADA, MALTA Y CERVEZA.**

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

*Chromatographia*, June 2011,

Aldehído, análisis, cebada, cerveza, extracción, ionización de llama, cromatografía de gases, malta, espectrometría de masas, mal flavor.

## **191091 APRENDIENDO ACERCA DE LA PRODUCCIÓN DE ETANOL.**

Pilgrim, C.

*Brew Distill.*, Feb. 2011, **7(2)**, 33-34.

Destilación, educación, etanol, industria.

## **191092 VENTAJAS EN LA PRODUCCIÓN DE ETANOL.**

Geddes, C.C., Nieves, I.U. y Ingram, L.O.

*Curr. Opin. Biotechnol.*, June 2011, **22(3)**, 312-319.

Celulosa, etanol, fermentación, producción, investigación desarrollo, sacarificación, encuesta.

## **191093 INMOVILIZACIÓN DE CÉLULAS MICROBIANAS EN PROCESOS FERMENTATIVOS DE LOS ALIMENTOS.**

Kosseva, M.R.

*Food Bioprocess Technol.*, Aug. 2011, **4(6)**, 1089-1118.

Bebida, fermentación, comida, inmovilizado, microorganismo, encuesta.

## **191094 EL AIRE ES DINERO.**

Lensdorf, S.

*Brauwelt*, 3 March 2011, **151(9/10)**, 287-289.

Aire comprimido, detección, escape, medición, contenido humedad, calidad control, sensor.

## **191095 MEJOR SUPERVISIÓN. MEDICIONES EN LÍNEA DEL OXÍGENO DISUELTO EN LA CERVEZA MEDIANTE SENSORES ÓPTICOS DE OXÍGENO.**

*Brauindustrie*, March 2011, **96(3)**, 30-31.

Cerveza, fabricación cerveza medición, en línea, oxígeno, resultados, propiedades, sensor, mosto.

## **191096 FERMENTACIONES MÁS HOMOGÉNEAS. CONTAJE DE CÉLULAS VIABLES MEDIANTE LOS MONITORES DE CÉLULAS**

Carvell, J. y Siems, G.

*Brauindustrie*, March 2011, **96(3)**, 34-35.

Automático, levadura cervecera, contaje células, dosificación, equipamiento, medición, en línea, siembra control proceso, viabilidad.

## **191097 MANTENIENDO LOS ACTIVOS PRINCIPALES EN LA INDUSTRIA CERVECERA.**

*Brew Distill.*, Feb. 2011, **7(2)**, 6.

Cervecería, revestimiento, daño, tratamiento efluente, sulfuro hidrógeno, tanque.

## **191098 UNA INVERSIÓN QUE SE PAGA. OPTIMIZACIÓN DE LAS BOMBAS EN LA CERVECERÍA.**

Agricola, A.-C. y Streibel, M.

*Brauindustrie*, March 2011, **96(3)**, 16-18.

Cervecería, costes, economización, eficiencia, energía, bomba.

## **191099 CARACTERIZACIÓN Y CLASIFICACIÓN DEL AROMA DE MUESTRAS DE SIN ALCOHOL MEDIANTE UNA NARIZ ELECTRÓNICA/ MS Y HERRAMIENTAS QUIMIOMÉTRICAS.**

Vera, L., Acena, L., Guasch, J., Boque, R., Mestres, M. y Busto, O.

*Anal. Bioanal. Chem.*, Feb. 2011, **399(6)**, 2073-2081.

Análisis, aroma, cerveza, cervecería, composición, identificación, espectrometría de masas, sensor.

## **191100 120 AÑOS AL SERVICIO DE LA FILTRACIÓN EN LAS CERVECERÍAS.**

*Brauwelt*, 12 May 2011, **151(19/20)**, 624-625.

Levadura cervecera, fabricación cerveza, equipamiento, filtración, historia, producción.

## **191101 POTENCIAL APLICACIÓN DE LA TECNOLOGÍA CON LA NARIZ ELECTRÓNICA EN LA CERVECERÍA.**

Ghasemi-Varnamkhasti, M., Mohtasebi, S.S., Rodriguez-Mendez, M.L., Lozano, J., Razavi, S.H. y Ahmadi, H.

*Trends Food Sci. Technol.*, April 2011, **22(4)**, 165-174.  
Análisis, aroma, cerveza, en línea, calidad control, sensor, encuesta.

**191102 COMO LAS BOTELLAS APRENDEN A CORRER. CONTROL DE LAS LÍNEAS DE LLENADO CON EL RENDIMIENTO DE LA LÍNEA ÓPTIMO.**

Glebe, W.

*Brauindustrie*, May 2011, **96(5)**, 10-14.

Automático, línea de embotellado, transportador, medición, en línea, control proceso, sensor.

**191103 INSTRUMENTO QUE MIMETIZA LA PERCEPCIÓN DE LA DEGUSTACIÓN: UNA CÉLULA ARTIFICIAL PARA LA DEGUSTACIÓN DEL AMARGOR.**

Hughes, P. y Kantor, P.A.

*Proc. Eur. Brew. Conv.*, Glasgow,

análisis, cerveza, amargor, ácido iso alfa, medición, membrana, perspectiva, investigación, desarrollo, sensor

**191104 LENGUAS ELECTRÓNICAS Y BIOELECTRÓNICAS, DOS PROMETEDORAS HERRAMIENTAS ANALÍTICAS PARA LA EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DE LA CERVEZA SIN ALCOHOL.**

Ghasemi-Varnamkhasti, M., Mohtasebi, S.S., Rodriguez-Mendez, M.L., Siadat, M., Ahmadi, H. y Raza-  
vi, S.H.

*Trends Food Sci. Technol.*, May 2011, **22(5)**, 245-248.

Sin alcohol, análisis, cerveza, biosensor, flavor, calidad control.

**191105 ¿BISFENOL A – UN PROBLEMA PARA LOS BEBEDORES DE CERVEZA?**

Garbe, L.-A.

*Brauindustrie*, March 2011, **96(3)**, 23.

Lata, revestimiento, seguridad.

**191106 ¿LA LIBERACIÓN DE BISFENOL-A DE LAS LATAS CONSTITUYE UN PELIGRO PARA LOS BEBEDORES DE CERVEZA?**

Garbe, L.-A., Neumann, K. y Rettberg, N.

*Brauwelt*, 12 May 2011, **151(19/20)**, 610-612.

Lata, revestimiento, seguridad.

**191107 GESTIÓN SOSTENIBLE DEL AGUA.**

Stadler, K.P.

*Brauwelt*, 12 May 2011, **151(19/20)**, 613-615.

Economización, eficiencia, tratamiento efluente, protección medioambiental, gestión, producción, refresco, agua.

**191108 MÉTODO PARA MEJORAR LA ESTABILIDAD DEL FLAVOR EN BEBIDAS FERMENTADAS.**

Miller Fabricación cerveza International Inc., Lusk, L.T. y Ryder, D.S.

*Int. Pat. Coop. Treaty Appl. WO 2011059870 A1*,

Aditivo, antioxidante, cerveza, fermentación, flavor, patente, estabilización,

**191109 REDUCCIÓN DEL TIEMPO DE ENFRIAMIENTO DE LA SIN ALCOHOL EN LOS TANQUES DE PROCESADO POR MEDIO DE LA INYECCIÓN DE CO<sub>2</sub> GAS.**

Soto Porrúa, A.J.E. y García Salinas, J.L.

*U.S. Pat. Appl. US 20110094387 A1*,

Cerveza, dióxido carbono, enfriamiento, equipamiento, patente, tanque.

**191110 ELIMINACIÓN DE LA GENERACIÓN DEL MBT EN UNA BEBIDA BASADA EN EL LÚPULO.**

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

*Int. Pat. Coop. Treaty Appl. WO 2011054838 A2*,

Cerveza, botella vidrio, iluminación, inhibición, gusto a sol, mal flavor, patente

**191111 UN MÉTODO PARA HACER CERVEZA.**

Novozymes A/S, Frederiksen, A.M.B., Beier, L. y Kreis, S.

*Int. Pat. Coop. Treaty Appl. WO 2011058105 A1*,

Adjunto, enzima, maceración, patente.

**191112 BARRIL DE PLÁSTICO PARA CERVEZA.**

Rehrig Pacific Co., Apps, W.P.

*Eur. Pat. Appl. EP 2281753 A1*,

Barril, patente, plástico.

**191113 PROCESO PARA LA PREPARACIÓN DE MEZCLAS CON ISO-HUMULONAS.**

Kalamazoo Holdings Inc., Tuinstra, J.J., Vanalstyne, P.C. y Buffin, B.P.

*Int. Pat. Coop. Treaty Appl. WO 2011037630 A1*,

Ácido iso alfa, isomerización, extracto de lúpulo isomerizado, patente, purificación.

**191114 PREPARACIÓN DE UNA BEBIDA ALCOHÓLICA FERMENTADA Y CON UN ALTO CONTENIDO EN BETA-GLUCANO.**

Kirin Cerveza KK, Okayama, T., Shindo, R. y Tsuda, H.

*Jpn. Pat. Appl. JP 2011083239 A2*,

Amilasa fabricación cerveza, celulasa, glucano, patente.

*En dos ocasiones no debería jugar el hombre; cuando no tiene dinero y cuando lo tiene.*

Mark Twain