

RELACIÓN DE ARTÍCULOS TÉCNICOS PUBLICADOS EN “CERVEZA Y MALTA”

Nº	TÍTULO	AUTOR
1	«Eficacia de la pasteurización. Método de control y cálculo rápido» «Composición de los mostos y su atenuación» «Determinación de proteínas en la cebada con el Pro-Meter»	<i>Dubergé</i> <i>M. Gandariasbeitia.</i> <i>H. Weyh.</i>
2	«La organización y la industria cervecera (I)» «La filtración de hoy y de mañana»	<i>R. Arbide y V. de Madariaga.</i> <i>Christian Beer.</i>
3	«La organización y la industria cervecera (II). El embotellado» «Control de calidad de material de envasado»	<i>R. Arbide y V. de Madariaga.</i> <i>X. Van Den Bogaert y F. López Jiménez</i>
4	«Caracteres organolépticos de una cerveza» «Seguridad e higiene en el trabajo en la industria cervecera (I)» «Oxígeno de aire y calidad de cerveza» «Determinación rápida del aire en el cuello de la botella»	<i>P. Perero Iñigo.</i> <i>M. González Herrero.</i> <i>J.A. Wergand</i> <i>J.A. Wergand</i>
5	«Respiración y crecimiento. Zona de actividad germinativa máxima. Imacre» «El llenado de botellas con cerveza a la temperatura de pasteurización» «Seguridad e higiene en el trabajo en la industria cervecera (II)»	<i>J.L. Lang Yañez</i> <i>P. Perero Iñigo.</i> <i>M. González Herrero</i>
6	«Estudio de la posibilidad del empleo del polietileno de alta densidad como material para la fabricación de cajas para transporte de botellas»	<i>O. Hahmann., P. Potthoff y H. Stumpt</i>
7	«Seguridad e higiene en el trabajo en la industria cervecera (III)»	<i>M. González Herrero.</i>
8	«Las materias nitrogenadas y la cerveza» «Ensayos sobre lúpulo en polvo»	<i>J. Arnuncio Pastor.</i> <i>J. A. Weigand.</i>
9	«Interpretación de la desagregación del malta después de la diferencia fina-gruesa molienda obtenida con el molino E.B.C.» «Múltiples aplicaciones de un gel de sílice para la clarificación y estabilidad de la cerveza.»	<i>P. Kilbach y K. Zastrow</i> <i>O. Greil.</i>
10	«Empleo artificial de las diastasas en fabricación de cerveza»	<i>E. Unión</i>
11	«Destoxificación parcial de ácidos fenólicos en las semillas»	<i>J.L. García Bilbao</i>
12	«La significación del sistema Metafiltración en la clarificación de la cerveza empleando únicamente diatomitas como agente filtrante (I)»	<i>J. Posada.</i>
13	«La significación del sistema Metafiltración en la clarificación de la cerveza empleando únicamente diatomitas como agente filtrante (II)»	<i>J. Posada.</i>
14	«Aspectos prácticos referentes a la utilización racional del lúpulo. De los concentrados y de los extractos del lúpulo».	<i>L. Isebaert.</i>
15	«Estudio técnico-económico del envase y del embalaje en fábricas de cerveza». «Sobre el posible empleo del azúcar común, sacarosa, en las máquinas Lavadoras de botellas».	<i>A. Nolasco y R. Arbide.</i> <i>F. Alvarez García y J. Pera Gallego.</i>
16	«Evolución de las sustancias amargas durante el proceso de fabricación de cerveza y sus espectros infrarrojos».	<i>S. Martín, J. A. Candela, J. Bellanato</i> <i>G. Ruano y J. Almenar.</i>
17	«Llenado antiséptico y pasteurización flash» «Destrucción oxidativa del ácido indol-3-acético en las raíces de los cereales».	<i>X. Van Den Bogaert, S. Hassan y F. Quesada.</i> <i>J.L. García Bilbao y M.C. Gómez Cordovés</i>
18	«Estudio experimental sobre la estabilización biológica de la cerveza por medio de filtración de membranas». «Revolucionario envase de plástico y cartón »	<i>J. Posada y J.G. Galindo.</i> <i>F. Fariña.</i>
19	«Comunicaciones del Grupo de Microbiología de la E.B.C.»	
20	«El aroma de la cerveza como índice de calidad».	<i>C. García Izquierdo y E. Dilbecq</i>
21	«Las aguas residuales de la fabricación de cerveza y malta». «Requerimientos de los factores de crecimiento en el desarrollo de las Levaduras». «Una nueva posibilidad para la desinfección por compuestos de amonio Cuaternario». «La economía del empleo del extracto de lúpulo».	<i>Ilse Schnabel.</i> <i>J.L. García Bilbao.</i> <i>K. Roth.</i> <i>R. Kenber.</i>
22	«Germinación de las semillas de cereales». «Estudio sobre perlita».	<i>J.L. García Bilbao, M.C. Gómez-Cordovés</i> <i>y M. T. Hernández García.</i> <i>J. Posada y J. Almenar.</i>
23	«Crecimiento vegetativo de los cereales». «Relación del departamento de control de calidad con los demás departamentos de la empresa».	<i>J.L. García Bilbao, M.C. Gómez-Cordovés</i> <i>y M.T. Hernández García.</i> <i>I. Vargas.</i>
24	«Botellas de cristal y de cloruro de polivinilo. Su influencia en los amargos de la cerveza». «Levadura de cerveza. Estudio comparativo entre una raza floculenta y otra no floculenta (I)».	<i>S. Martín, J. Bellanato, J.G. Galindo,</i> <i>J. de Miguel y B. Ramos.</i> <i>F.M. López Palomero, J. García Galindo,</i> <i>J.A. Candela Candela y J. Bellanato.</i>
25	«Estudio sobre maduración. Influencia del procedimiento de carbonatación (biológico o mecánico) en el proceso». «Agentes del catabolismo auxínico en los cereales».	<i>J. Posada, J. Candela, J. Almenar y F. López Palomero.</i> <i>J.L. García Bilbao, M.C. Gómez-Cordovés</i> <i>y M.T. Hernández García.</i>
26	«Levadura de cerveza. Estudio comparativo entre una raza floculenta y otra no floculenta (II)».	<i>F.M. López Palomero, J. García Galindo</i> <i>J.A. Candela Candela y J. Bellanato.</i>

Nº	TITULO	AUTOR
27	«Variaciones de la persistencia de espuma y de la turbidez a través de la fabricación». «Caracterización de tipos de cerveza a partir de sistematización de datos analíticos».	J.A. Lamuela Berraondo. N.Kunitake.
28	«Transformados de lúpulo Ventajas, economía y técnicas de su utilización». «Labor directiva del técnico». «La constancia en la calidad de las cervezas españolas».	S.Hassan Benasayag. J.Ruiz de Castroviejo. E.R. Delbecq.
29	«La venta de cerveza a domicilio». «Extractos isomerizados de lúpulo. Algunos aspectos prácticos en cerveza». «Lactobacilos aislados de sustratos cerveceros (I)». «Contraste de Comparadores de color».	X.Van Den Bogaert. S. Martin Aparicio y J. Candela Candela G. Gómez Alarcón, I. Cornejo Contreras. y J. Garrido Márquez. J. de Miguel Rivas.
30	«La diatomita española en la clarificación de la cerveza (I)». «Inhibidores naturales de la germinación de los cereales. Acción de la D-Galactosa». «Lactobacilos aislados de sustratos cerveceros (II)».	J. Posada y J. Almenar. J.L. García Bilbao y M.T. Hernández García. G. Gómez Alarcón, I. Cornejo Contreras y J. Garrido Márquez.
31	«Problemas de filtración. Las gomas como posible causa de dificultades en la filtración de cerveza». «Estudio de levaduras de cervecería». «Dispositivos para transformar los barriles clásicos de aluminio a espadín incorporado».	J. Conde y R. Arjona. M.J. Díaz-Fierros, B. Iñigo Leal y V. Arroyo Varela. J.L. Rodríguez Piña.
32	«Medidas de productividad en la industria cervecera». «Lúpulo en España cultivo y utilización». «Nuevo dispositivo para producción de cerveza por fermentación continua (I)».	J.M. Escribano de la Puerta. S. Martin Aparicio. M.I. Estrella, I. Saavedra y J. Garrido.
33	«Nuevo dispositivo para producción de cerveza por fermentación continua (II)». «Las aguas residuales en las cervecerías».	M.I. Estrella, I. Saavedra y J. Garrido. G. Ruano de la Aza.
34	«Nuevo dispositivo para producción de cerveza por fermentación continua (III)». «Control de calidad en la cerveza». «El factor humano en la Empresa».	M.I. Estrella, I. Saavedra y J. Garrido. S. Martin Aparicio. J. Ruiz de Castroviejo.
35	«Control de la espuma de la cerveza». «Evolución de los lípidos polares durante la germinación de los cereales». «Investigación en la industria cervecera».	J.I. Evans. J.L. García Bilbao y M.T. Hernández García. C.E. Dalgliesh.
36	«La microbiología en la industria cervecera». «Los polifenoles durante el braceado».	J. García Galindo R. Gomez Martínez.
37	«Variaciones en la floculencia de la levadura de cultivo» «Avances en el análisis de extractos de lúpulo y sustancias amargas en la cerveza (I)». «El sabor de la cerveza».	J.Conde M. Verzele. L.Amey.
38	«Avances en el análisis de extractos de lúpulo y sustancias amargas en la cerveza (II)».	M. Verzele
39	«Envase plástico, control de calidad». «Método para la determinación rápida de proteínas totales en la cebada».	L. Vaño. M.Kunitake y M. Kobayshi.
40	«Extracto de lúpulo insomerizado: aroma y rendimiento». «La coordinación entre los servicios técnicos y comerciales en la industria cervecera».	S. Martín, J.A. Candela y C. Santa María
41	«Actividad enzimática de la levadura». «Crecimiento visible en la germinación de las semillas de los cereales».	J.M. Olmedo. R. Gómez Martínez J.L. García Bilbao y M.T. Hernández García.
42	«Esterilización de cerveza por filtración. Carbones y filtros de membrana». «Sulfuro en cerveza».	J. Posada, J.Candela y G. Galero S. Martín Aparicio y A. Torres Ruiz
43	«Métodos de conservación en laboratorio de una colección de cepas de levaduras». «Estudio del glucósido tipo Iridoide como posible regulador de la germinación y del crecimiento de las semillas».	J. L. Mascort Suárez J.L. García Bilbao y M. T. Hernández García.
44	«Estabilidad coloidal de cerveza con bajos niveles de anticianógenos. Influencia de enzimas proteolíticas, metales pesados y aireación». «Semblanza socio-económica de Canarias como mercado».	M.Ferrer Martín A. Vega Pereira.
45	«Inducción de mutantes petites en <i>Sacharomyces Carlsbergensis</i> » «Limpieza de botellas sin incrustaciones causadas por la dureza del agua».	J.L. Mascort Suárez H.J. Schlüssler.
46	«Método de micromalteo de laboratorio para pequeñas cantidades de cebada». «Una nueva regla de cálculo especial para técnicos cerveceros». «Automatización de la limpieza y desinfección de tanques y tuberías en la industria de bebidas».	J.L. Molina. Ch. Zuercher.
47	«Determinaciones de alfa-amino-nitrógeno a lo largo de la línea de producción». «Fabricación de cerveza de gran densidad». «Posibilidades químicas de evitar la formación de incrustaciones y sedimentaciones en lavadoras de botellas».	S. Zahrer. J.L. Mascort, A. Gutiérrez y M. Martínez P.J. Awkins.
48	«El aroma y el gusto de la cerveza: Compuestos carbonilo y heterocíclicos». «Para una mejora de las cosechas de cebada en el mundo».	Henkel Ibérica. M.D. Cabezudo. J.Trevor Walter y W.H. Mac Farlane-Smith.
49	«El índice de Calidad en la industria Cervecera». «El E.B.C. Historia y Anecdótico». «La espuma en las lavadoras de botellas».	I. Vargas Fuentes. J. Maza Selas. Henkel Ibérica.
50	«La electroforesis como ayuda para la identificación de variedades de cebada». «Propuesta para la redacción de un vocabulario internacional referente al gusto de la cerveza». «Una observación sobre el comportamiento de ciertos clones petites».	J.L. Molina Cano. J.F. Clapperton, C.E. Dalgliesh y M.C. Meilgaard. J.L. Mascort Suárez.
51	«La diatomita española en la clarificación de la cerveza (II)». «Actividades ATP- asicas en las raíces de los cereales». «Métodos analíticos recomendados por el Comité de Análisis de la Asociación».	J. Posada, J. Almenar, A. Torres y R. Mesanza. J.L. García Bilbao y M.T. Hernández García Comité de Análisis.
52	«S-Metil Metionina y Dimetil Sulturo en Malta y Cerveza». «Contribución al conocimiento de la flora microbiana de las cervecerías españolas (I)». «El método del perfil aplicado a la cata de cerveza».	E. Montull, J. Moragas y G. Batalla. G. Gómez Alarcón, I. Cornejo y J. Garrido. Comité de Análisis sensoriales.

Nº	TITULO	AUTOR
53	«Clarificación de cerveza. Pasado, Presente y futuro». «Contribución al conocimiento de la flora microbiana de las cervecerías españolas (II)». «Interés de la glicerina como componente de la cerveza».	<i>J. Posada.</i> <i>G. Gómez Alarcón, I. Cornejo y J. Garrido</i> <i>A. Garballido y M.T. Valdehita</i>
54	«El técnico ante la compra de bienes de equipo». «Contribución al conocimiento de la flora microbiana de las cervecerías españolas (III)». «Otros inhibidores de la germinación de semillas de naturaleza ácida (I)». «El ácido peracético domado. La desinfección en frío, universal de acción inmediata».	<i>J.A. Palma Gámiz.</i> <i>G. Gómez Alarcón, I. Cornejo y J. Garrido</i> <i>J.L. García Bilbao</i> <i>C.D. Schorn.</i>
55	«Otros inhibidores de la germinación de semillas de naturaleza ácida (II)». «Contribución al conocimiento de la flora microbiana de las cervecerías españolas (IV)». «Método de determinación de oxalatos en mosto y cerveza». «Ventajas de la clarificación de la cerveza por centrifugación seguida de filtración».	<i>J.L. García Bilbao</i> <i>G. Gómez Alarcón, I. Cornejo y J. Garrido</i> <i>A. Torres.</i> <i>A. Madrid Vicente.</i>
56	«El uso de dióxido de titanio como catalizador en el método Kjeldahl de determinación de contenido de nitrógeno total en cebada, malta y cerveza». «Sistemas de pasterización de cerveza».	<i>W.J. Klopfer (Comité de Análisis de la E.B.C.)</i> <i>A. Madrid Vicente.</i>
57	«Estudio de la cinética de fermentación discontinua de cerveza en tanques industriales». «Problemática de los vertidos de la industria cervecera».	<i>J.L. Penalba Guillén y C. Solá Ferrando.</i> <i>G. Ruano y J. de Miguel.</i>
58	«Control de fábricas de cerveza (Tercera comunicación del Comité de Análisis)». «Predicción rápida de la estabilidad coloidal por medio del test "alcohol frío"». «Resumen sobre las veigesimoterceras jornadas cerveceras del sector técnico tecnológico en Weihenstephan (I)».	<i>I.Vargas Fuentes.</i> <i>Dr. Rever.</i>
59	«Aspectos prácticos de la estadística aplicada a la industria cervecera». «Resumen sobre las veigesimoterceras jornadas cerveceras del sector Técnico tecnológico en Weihenstephan (II)».	<i>I.Vargas Fuentes, J.L. Molina Cano.</i> <i>R. Gomez Martínez y S. Hassan Benasayag</i>
60	«El índice de Calidad (I)». «Utilización de la levadura residual en el cocimiento». «Determinación del dióxido de carbono en la cerveza».	<i>I.Vargas Fuentes</i> <i>H.Kieninger.</i> <i>T.M.Enari y E. Pajunen.</i>
61	«El Índice de Calidad (II)». «Tecnología cervecera en el siglo XIX».	<i>I.Vargas Fuentes</i> <i>L. Vaño Martínez</i>
62	«Quinina en cerveza». «Terminología sobre el flavor de la cerveza».	<i>Aurora Carballido y Javier Aldea Martínez</i> <i>M.C. Meilgaard, C.E. Dalgliesh y J.F. Clapperton.</i>
63	«La cerveza que bebemos». «Etiquetadora supereficaz para barriles de cerveza y otros avances industriales».	<i>John David Cluett.</i> <i>Anthony Edwards.</i>
64	«Reducción del costo del hectolitro de mosto por la vía del ahorro energético».	<i>I. Vargas Fuentes.</i>
65	«El reto de los cerveceros en la década de los ochenta». «Los intercambiadores tubulares de vidrio destinados a la recuperación del calor».	<i>José R. de Castroviejo</i> <i>Juan M. Serna.</i>
66	«Ahorro energético en la combustión». «Lactobacilos en cerveza». «Estabilidad de espuma y solubilización de metales en cocción».	<i>Joaquín Palma Gámiz</i> <i>José Antonio Olivares.</i> <i>J. Posada, J. Almenar, A Gálvez y L. Narzis</i>
67	«Consideraciones prácticas sobre la medida del color en el vidrio». «Formulación de una posible política de ahorro energético a nivel de empresa».	<i>R. Gago y A. Joglar.</i> <i>Carlos Gual de Torela.</i>
68	«Mermas: su estudio y cálculo». «Control técnico-económico del proceso de fabricación».	<i>J. Mañes García- Serrano</i> <i>J.L.Martinez González.</i>
69	«Influencia de biocidas sobre contaminantes microbianos de productos alimenticios». «La estabilización de la cerveza mediante el uso de gel de sílice».	<i>Gerardo Rodríguez Quecedo, Nabil Khayyat y Victor Arroyo.</i> <i>K.Raible.</i>
70	«Extracto de lúpulo obtenido mediante dióxido de carbono líquido». «Estudio de la influencia de algunos factores en la autooxidación del ácido linoleico en modelos simplificados de cerveza». «La Reglamentación Técnico-Sanitaria Española comparada con la de los países de la C.E.E.».	<i>A.T. Evelyn Binisted.</i> <i>M. Ferrer, M. Gassiot, C. Barceló y A.C. Auget</i>
71	«Utilización de los ordenadores en la búsqueda de información». «Determinación del extracto del maíz». «Furfural en cerveza».	<i>M. Ferrer, E. Montull, I. Jonson y P. Calmet.</i> <i>J.Castañé.</i> <i>I.Rosendal.</i> <i>N.Byskov Madsen.</i>
72	«La floculación». «Constraste de culturas».	<i>Nabil Khayyat y Mª Carmen Esteban</i> <i>A. Larrea.</i>
73	«Las tesis interlaboratorios mediante modelo matemático». «Sistemas modernos, continuos y controlados de la carbonatación de cerveza para técnicas nuevas de la elaboración de cerveza». «Lubricantes en la fabricación de botellas de vidrio».	<i>I. Vargas Fuentes.</i>
74	«Principios básicos del análisis sensorial». «Limpieza y desinfección en la industria cervecera».	<i>G.E. Button.</i> <i>S. Hassan Benasayag.</i> <i>G.Ruano de la Haza.</i>
75	«Economías de Energía en los tostadores de las malterías».	<i>Juan M. Serna.</i>
76	«Cooperação entre técnicos cervejeiros espanhois e portugueses».	<i>Americo Antunes Martins.</i>
77	«Economías de Combustible en la Fabricación de la Malta». «Elaboración de Cerveza por Alta Densidad».	<i>L.S. Malkin.</i> <i>Ing. D. Wieland.</i>
78	«Influencia do Método de Fabricação no Qualidade de Espuma de Cerveja». «Aplicación de la Cromatografía Líquida de Alta Eficacia (HPLC) al Estudio de la Evolución del Mosto de Cerveza».	<i>A.M. Sá Almeida M. Manuela Bustorff</i> <i>Guerra y J.M. Machado Cruz.</i> <i>M.L. Gil de la Peña, D. Garrido Cintado</i> <i>E. García Moruno y J. Garrido Márquez.</i>
79	«Emplego de una – Amilase Bacteriana en Fabricação com Gritz».	<i>José Sobral y Laura de Valconcelos.</i>
80	«Aspectos Actuales de la Fórmula de Balling». «Cerveza y Sociedad: Un Tema Importante en la Historia Inglesa».	<i>I.Vargas Fuentes.</i> <i>Lord Asa Briggs.</i>

Nº	TITULO	AUTOR
81	«Consideraciones sobre limpieza en circuitos». «"Bier-Dive", el sistema de distribución de cerveza a granel nuevo y revolucionario».	J.A. Olivares
82	«Aplicación de la cromatografía líquida de alta eficacia (HPLC) al estudio de la evolución del mosto de cerveza II. Separación y cuantificación de los oligosacáridos del mosto». «¿Quién debe explicarnos cómo será la industria española del año 2000?».	M.L. Gil de la Peña, E. García Moruno, D. Garrido Cintado y J. Garrido Márquez P. Perero Iñigo.
83	«Utilización de cebada como adjunto en la fabricación del mosto de cerveza Empleo de enzimas comerciales». «Relaciones entre los distintos estamentos de la empresa».	A. Martín, J.J. Pardo, L. Saux, T. Schufa y E. García Moruno. José María Olmedo Rivero.
84	«Estudio cooperativo de diversos métodos para la determinación de glicerina en cervezas». «Comportamiento práctico de la levadura de cerveza».	M. Galofré, X. Castañé. S. Martín
85	«La informática en la mejora genética vegetal: un modelo de aplicación a la cebada cervecera». «Cocción del mosto a altas temperaturas con ahorro de energía». «Ahorro energético».	José Luis Molina Cano y Simón Hassán Benassayag. Antonio Madrid. J. L. Munguía.
86	«Resultados de la experiencias realizadas con aporte de oxígeno-gas en el proceso de fabricación industrial de malta». «Ahorro de energía en las salas de cocción mediante un nuevo método de cocción del mosto».	A. Rubió y T. Ramo. Dr. Dieter Breywisch.
87	«Determinación enzimática de ácido oxálico en cervezas». «Estado actual de los sistemas de ebullición de mostos con ahorro de energía».	M. C. Barro, P. de la Serna y A. Herranz Sven Helga Lenz. Steinecker, Freising.
88	«Una visión sobre nuestro mundo. El sector Cervecerero Español». «Tratamiento de agua para fábricas de Cerveza y Malta, teniendo en cuenta las nuevas técnicas de procesos y datos de explotación».	Antonio Trujillo García. E. Provencio Gutiérrez.
89	«Mejora de cebadas cerveceras». «Comité Técnico de Asociación. Análisis de cervezas en anillo».	J.L. Molina. J.M. Béjar.
90	«Nuevas vías de utilización de las enzimas. Inmovilización de biocatalizadores». «Cinética del Proceso de fermentación alcohólica del mosto de cerveza».	Profesor P.G. Roushet M.L. Gil de la Peña, M. A. Iznola. J.J. García y J. Garrido.
91	«Empleo de aminoglucosidasa en la elaboración de mosto de cervecera a escala de laboratorio».	M.L. Gil de la Peña, J.J. García y D. Garrido.
92	«El Directivo: Dimensión Profesional y Humana». «Un índice estadístico para la evaluación global de la calidad Maltera y Cervecera de la cebada». «Comité Técnico de la Asociación: Análisis de cerveza en anillo».	Oscar Fernández de Piñedo. J. L. Molina Cano. J.M. Béjar.
93	«Consideraciones sobre Microbiología Cervecera». «La calidad en la gestión Empresarial: Control y evolución de aspectos sensoriales de la cerveza». «Herencia del contenido de gomas y de ciertos caracteres agronómicos en la cebada de primavera». «La industria Cervecera en España». «Estudio de la Exactitud de la Fórmula de Balling y propuesta de ecuaciones alternativas para estimar el extracto seco primitivo de la cerveza».	Prof. Baldomero Iñigo. Ernesto Montull Borbón. J.L. Molina Cano y F. Roca de Togores. A. Trujillo.
94	«La vitamina C como aditivo en cerveza, determinación fluorométrica».	A. Navarro., J.V. Carbonell, F. Piñaga y F. López. P. Palomino Fernández, M ^a T. Orzáez, Villanueva, M ^a C. Matallana González A. Díaz Marquina y M ^a T. Valdehita de Vicente.
95	«Caracterización de los mostos elaborados con α -Amilasas comerciales de origen microbiano».	J.L. García, L. Gil Peña, E. García Moruno y D. Garrido.
96	«Consideraciones referentes a la estabilidad de la cerveza».	J.L. Ros.
97	«Contenido en arsénico de cervezas españolas».	M.L. Cervera, A. Navarro, R. Montoso. R. Catalá y N. Ibáñez.
98	«Oxígeno en cerveza».	M. Hernainz.
99	«Coadyuvantes en Cervecería. Utilización de PVPP en fabricación de mosto». «Las Beta Glucanas en la industria Cervecera». «Análisis de Beta Glucanos en mosto y cerveza». «La ingeniería genética y las levaduras cerveceras presente y futuro». «Metabolismo de la levadura: biosíntesis de alcoholes superiores y significado organoléptico». «La estabilidad coloidal de la cerveza, nuevos aspectos teóricos y prácticos». «El control microbiológico en cervecera». «Tratamiento combinado de aguas residuales de cervecera anaerobia/aerobia».	R. Alvarez Scholl, E. Fernández Haya y J. Tapia Martín. Castañé, le Gall y J. Posada. José V. Carbonell, José M. Sendra, María J. Gosalbes y Victoria Todo. A. Navarro y J. Polaina.
100	«Lúpulo español: ¿Asignatura pendiente?». «Análisis de malta: Una revisión general».	J.R. de Castroviejo. J. García-Bermejo.
101	«Aseguramiento de la calidad de la cerveza de barril en el punto de venta». «Sector cervecero: Escenarios de futuro». «Triplicación y mejora genética de la levadura cervecera».	J.F. Vidal. A. Trujillo. J. Polaina y P. Moreno.
102	«Comité Técnico. Análisis de cerveza en anillo». «Problemática general del etiquetado: adhesivos y colas».	J.M. Béjar. A. Ibáñez Ramón.
103	«Producción rápida de cerveza mediante levaduras inmovilizadas». «Desarrollos recientes en el tratamiento de aguas residuales de la industria cervecera».	J.L. Centenera y F. Ortega. T. Vereijken, B.V. Paques y J. Galdós.
104	«La cerveza en la CEE: Presente y futuro». «Hacia 1993: Legislación de la CEE con incidencia en la cerveza».	B. Sarphati. M. Peribáñez.
105	«Desarrollo y optimización de un análisis de aminoácidos en mosto y cerveza por HPLC». «Aspectos históricos y nutritivos de la cerveza: una revisión».	G. Batalla y J. Torrent. J. Posada.

Nº	TITULO	AUTOR
106	«Aminas biógenas en cerveza». «Resarch on brewer's yeasts at VTT Biotechnical Laboratory».	<i>F. Bravo Abad. Maija-Liisa Suhko.</i>
107	«Descripción de un método fluorométrico para la determinación de β-glucanos en mosto y cerveza, basado en la formación de complejos con calcofluor en un sistema de inyección en flujo continuo». «El remojo de la cebada, la homogeneidad de la malta y el índice de Baxter».	<i>V. Todo, P. Manzanares, J.V. Carbonell, J.M. Sendra. J. Tomas.</i>
108	«Influence of Barley and malt quality on beer production and beer quality». «Relación entre oxígeno total y diámetro de la burbuja medido el producto terminado a la salida de una llenadora».	<i>T.M. Enari.</i>
109	«La cervecera en España: Treinta años de historia». «Estudio comparativo de las diversas técnicas analíticas usadas en la evaluación de la calidad de los lúpulos».	<i>E.F. Haya y col. R. Gayoso.</i>
110	«Influencia del calibrado del grano de cebada en las características de la malta». «I. MRS-Modificado un medio práctico y rápido para la detección de bacterias Lácticas en cervecera».	<i>F.J. Castañé. E. Roche.</i>
111	«Bacterias lácticas en cervecera. II. Comparación del MRS Modificado con NBB». «Recipiente medida VS contenido efectivo». «Soluciones en el nivel de supervisión ¿PLC o Micro?».	<i>J.A. Olivares. J.L. Olivares, L. Gonzalez-Gaggero J.A. Albero. J.A. Landaluze, Adasolf.</i>
112	«Nueva Tecnología de Ebullición de mosto VS. Calidad del Producto resultante». «III. MRS –Modificado. Comparación de los MRS de distintas casas comerciales para bacterias lácticas en cervecera».	<i>F.J. Sanz Duro. J.A. Olivares, L.G. Gaggero.</i>
113	«Diversificar en cerveza». «Brewing in the 1990ies. Challenges and responsibilities». «Estabilización físico-química de la cerveza utilizando galotáninos de nueva generación».	<i>J.L. Cayón. L. Narziss. IR. R. Mussche.</i>
114	«Desarrollo de las variedades alemanas de lúpulo y la desponibilidad de más variedad en la Europa ampliada». «Estabilidad coloidal de la cerveza. I: Levadura y fermentación». «Influencia del abonado nitrogenado de la cebada sobre la calidad de la malta I. Extracto y diferencia fina/gruesa».	<i>Michael Barth. L. González, F. Bravo Abad. T. Ramo, A. Rubió, A. López.</i>
115	«Identificación y clasificación de ciertas variedades de cebada cultivadas en España. I. Caracteres morfológicos del grano seco». «Influencia del abonado nitrogenado de la cebada sobre la calidad de la malta. II. Proteína total y proteína soluble».	<i>A. Itoiz Larrea, J.L. Molina Cano. T. Ramo, A. Rubió, A. López.</i>
116	«Control de la levadura». «Sector Cervecerero, Quo Vadis?».	<i>J.M. Carceller. R. Hermans.</i>
117	«Influencia del abono nitrogenado de la cebada sobre la calidad de la malta. III. Índice Kolbach e índice de Hastong a 45° C». «Identificación y clasificación de ciertas variedades de cebada cultivadas en España. II: Electroforesis de hordeínas en gel de poliácridamida». «La cerveza ayer, hoy y mañana».	<i>T. Ramo, A. Rubió, A. López. M.T. Uribe-Echevarría, J.L. Molina Caro. Arnulfo M. Canales.</i>
118	«Influencia del abonado nitrogenado de la cebada sobre la calidad de la malta. IV. Correlación entre los parámetros de calidad de la malta». «Fermentación del mosto cervecero por asociaciones de levaduras: influencia en la estabilidad coloidal».	<i>T. Ramo, A. Rubio, A. López. L. Gonzalez, F. Bravo, J.F. Pérez-Zuñiga</i>
119	«Aplicaciones del cultivo in-vitro de anteras a la mejora genética de la cebada cervecera». «Lúpulo estado actual de nuestros proyectos de investigación». «Energía en fábricas de Cerveza y Malta».	<i>M. Orive Camprubi. J.L. Benitez Robredo. F.J. Ger, A. Shaw Martos.</i>
120	«Modificación y homogeneidad en malts comerciales: Relación con otros parámetros de calidad». «La actividad proteolítica de un preparado enzimático y su efecto estabilizante en cerveza». «Las Cervecerías de los Monasterios y su contribución al desarrollo de la fabricación de la cerveza».	<i>M. Uribe-Echevarría, J. Jiménez. J.L. Ros López-Cobo. Hasn Günter Schultze-Berndt.</i>
121	«Medio ambiente e industria cervecera». «Invlescema: Diez años de I + D entre la tradición y la vanguardia».	<i>E. Crous. A. Navarro.</i>
122	«Bagazo y su futuro». «Estudio de la inocuidad del deltametrín en la fabricación de cervezas».	<i>P. Valverde. R. Flayeux.</i>
123	«Desalcoholización de la cerveza mediante rectificación continua en vacío; pruebas experimentales». «Lavado de barriles en la industria cervecera».	<i>L. Narziss, W. Back, S Stich. A.C. Castellero, E. Minguito González.</i>
124	«Determinación de alcohol en cerveza por HPLC». «Análisis de las condiciones de inoculación en la fermentación de cerveza».	<i>F.X. Castañé. A.I. García, L.A. García, M. Díaz.</i>
125	«Identificación de cultivares de cebada mediante separación electroforética de isoenzimas de las estrasas de la hoja». «Sector Cerveza: Enfoque correcto». «Informe anual de trabajos técnicos y de investigación de la Sociedad Anónima Española del Fomento del Lúpulo».	<i>Mª T. Uribe, J.L. Molina. A. Trujillo García. J.L. Benitez Robredo.</i>
126	«Aplicación de la Bioluminometría en la supervisión y Control de Higiene de la industria Cervecera». «Aspectos técnicos del Tratamiento de Efluentes». «Consecuencias sobre la Producción de una Floración anticipada en el Lúpulo (Humulus Lupulus L.)».	<i>M. Orive Camprubi A. L. Gil. J.L. Benitez y M.I. Guerra.</i>
127	«Simulación de la Operación de secado de Malta Verde en Capa Profunda». «Osmosis Inversa en planta del Grupo Cruzcampo de Sevilla».	<i>A.López, M. Llorca, A. Lohan y T. Ramo J.P. Candau.</i>
128	«Informe Anual de Actividades, S.A. Española Fomento del Lúpulo». «El Binomio Temperatura/Tiempo».	<i>J.L. Benitez. J.L. Ros.</i>
129	«Fusión y Proyección a futuro de la tradición Cervecera de Canarias». «Recuperación de fondos de cubas por filtración tangencial». «¿Cómo protegerse de las explosiones?».	<i>Klaus J. Flömming. F. Harmegnies. R. Bours, M. Puncemau y X. Martino.</i>
130	«Técnicas instrumentales para la detección de microorganismos en Cervecería».	<i>M. Orive.</i>

Nº	TITULO	AUTOR
	«Aproximación a la determinación del momento óptimo de madurez del lúpulo». «Influencia de las condiciones de malteo y relación entre los β-glucanos del mosto y otros parámetros de la malta».	J.L. Benitez y J.A. Magadan.
131	«FilosofISO». «Desarrollo de un método para crioconservar germoplasma de Lúpulo». «Incidencias de lactobacillus en la industria cervecera».	T. Uribe-Echevarria y M. Uribe-Echevarria L.M. Aldazabal. D. Martínez, M.A. Revilla y J.L. Benitez E. Pilar Modino y F. Belda.
132	«Determinación de la fracción volátil por cromatografía gaseosa de espacio en cabeza». «Hacia un sistema integrado e interactivo de control de los procesos en la elaboración de la cerveza». «Los polisacáridos beta-enlazados».	J.E. Conde, C. de Osuna. A. Rumeu. J.L. Ros.
133	«Lúpulo: Informe anual de Actividades». «Desarrollos en la tecnología de la limpieza de tanques». «Causas y prevenciones de ensuciamiento de envases de aluminio».	J. L. Benitez, J.A. Magadán, M.J. Gurriaran y D. Martínez. R. Packman. M. J. Croshans, D.A. Meier, J. Mingote.
134	«Modificación de la malta: Relación friabilidad-proteína». «Aplicaciones de la crioconservación a la mejora genética del lúpulo». «Filtración del flujo tangencial para la recuperación de cerveza procedente de levadura excedente».	U.García T. Uribe-Echevarria, M. Uribe- Echevarria. D. Martinez, M.S. Revilla, R.S. Tames, J.L. Benitez.
135	«"Nuevas" variedades súper amargas cultivadas en España: Evolución y perspectivas». «El proceso depurativo natural». «Ensayos semi-industriales de lupulado, con modernas variedades de Lúpulo (Nugget y Magnum) cultivadas en España».	R. Schlenker. J. L. Benítez Robredo J. L. Ros López- Cobo
136	«Estabilidad genética durante el almacenamiento en nitrógeno líquido, análisis térmico». «Turbidez de la cerveza por betaglucanos». «Aplicaciones del sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos. Parte 2ª».	J. Posada, J.L. Benitez. D. Martínéz, M.A. Revilla, J.L. Benitez P. Calmet.
137	«La malta y su entorno». «S.A. Española Fomento del Lúpulo: Informe anual de actividades 1997». «Optimización del consumo de energía en las cintas transportadoras Carlsberg».	A. Rubió J. L. Benítez, J.A. Magadán. D.Martínez y M.J. Gurraran H. Andersen y H.H. Hansen
138	«Identificación y control de los microorganismos filamentosos causantes del Bulking y Foaming en las edar». «Depuración de efluentes de cervecería, aplicaciones de nuevos procesos anaeróbicos». «Los compuestos fenolicos (Parte I)».	J.M. Cancellor. J. Arrieta, E. Cantera., I. Zúñiga. J. L. Ros.
139	«Algunas consideraciones sobre el diseño de los fermentadores de cerveza». «El uso de una herramienta de control microbiológico para los sistemas de agua». «Los compuestos fenolicos (Parte II)».	S. S. Pandiella, A.I. Garcia, L.A. García, M.Diaz M. Soria, J. Martins. J. L. Ros.
140	«Carlos V y la cerveza. Imagen y cultura del bebedor en los siglos XVI y XVII». «Estudio de la influencia de las condiciones climatológicas en la producción de alfa ácidos en la provincia de León». «Optimización de la lubricación en plantas cerveceras».	J. J. García Arranz. J. L. Benítez, J.A. Magadán, G. del Valle I. Santamarta. M. Picardo.
141	«Degradación enzimática de β-Glucanos. Enzimología de 1,3-1,4- β-Glucanasas, nuevos ensayos y variantes enzimáticas». «La Gestión de la recogida del vidrio para su reciclado». «Informe anual de actividades».	A. Planas y E. Querol J. Puig de la Bellacasa. J. L. Benítez Robredo.
142	«La cogeneración aplicada a la fábrica de cerveza». «Merlín – una nueva tecnología de ebullición de mosto». «El futuro de los envases de bebidas». «Cerveza y salud».	J. A. Benet M. Weinzierl, K. Stippler, K. Wasmuht Lars Emilson J. Posada
143	«Integración de los procesos de separación por membrana». «Proficiency testing schemes for the alcohol industry». «La calidad». «Las diferencias de los hábitos alimentarios y estado nutritivo de un colectivo de personas, en función del tipo de bebida consumido de manera habitual. Parte I».	P. Czekaj, F. López, C. Güell K. Thurlow J. L. Martínez González
144	«New automatic rapid detection system of brewing contaminants: Application of MICROSTAR-RMDS-SPS (ATP-Bioluminescence method) in Brewery». «El CO ₂ en la industria cervecera española». «La fluculación: su mecanismo y los factores que la controlan». «Las diferencias de los hábitos alimentarios y estado nutritivo de un colectivo de personas, en función del tipo de bebida consumido de manera habitual. Parte II».	A. Requejo, R. Ortega T. Takahashi, Y. Nakakita, J. Watari y K. Shinotsuka C. Rouco V. E. Buckwold, S. L. Loayza-Buckwold
145	«Métodos rápidos para determinar la estabilidad coloidal de la cerveza». «Residuos fitosanitarios en cebada». «Relación entre análisis físico-químico y el sensorial».	A. Requejo, R. Ortega C. E. Fandiño A. Itoiz Larrea L. Melotte
146	«Optimización del uso de la energía eléctrica consumida en el departamento de refrigeración». «Método enzimático automatizado para cuantificación de etanol en cervezas sin alcohol». «"Scuffing" Estudio del mecanismo de aparición y de los medios para reducirlo».	R. E. Colorado Torres P. Varo Galvañ y C. Guillem Sempere N. Velings, O. Lamas, P. Globet
147	«Efectos de la ISO 9000 en algunas empresas mexicanas». «Calidad sanitaria de la cebada y malta: micotoxinas». «Gestión integral del agua en la industria cervecera». «Aireación automática del mosto». « "Mixed gas" presente y futuro».	F. Gerard y Domínguez M. Uribe-Echevarria Fernández J. Martins, M. Soria Centec GmbH D. J. Blanchard, R.F. Wenz, J. L. Plaza
148	«Ideas para obtener mejoras en las expectativas de la cadena cebada-malta-cerveza» «Calidad ISO 9000, Formación y control de procesos». «Como mejorar el rendimiento de utilización de los productos de lúpulo». «Efecto en el flavor de las innovaciones en los equipos cerveceros y en el proceso». «Ingredientes saludables en la cerveza».	C. Ibáñez Toral J. Amable González D. W. Hysert M. Meilgaard D. Baxter
149	«Calidad sanitaria de la cerveza: nitrosaminas, metales pesados y cloropropanoles».	T. Uribe-Echeverria Fernández

Nº	TITULO	AUTOR
	«Tratamiento del agua de enfriamiento en cervecerías: modelo matemático para el cálculo rápido de los índices de saturación del carbonato cálcico». «Metales en la cerveza». «Las latas, como envases tecnológicamente avanzados para la cerveza. Desarrollos recientes y perspectivas de futuro». «Retos de una cervecería familiar (o, que hace una chica como tu en un sitio como este)». «Efectos positivos del consumo moderado de cerveza».	J. F. Sánchez Albar D. Bellido, J. M. Moreno, M ^a P. Hernández M. Aballe J. M. Rivera Trallero Cerveza y Salud
150	«Investigación sobre la producción de un producto de lúpulo enriquecido en xantohumol». «Un programa en 10 módulos para un entrenamiento rápido y posterior validación de los catadores principiantes sobre el sabor de la cerveza».	Biendl, M. Eggers, R. Czerwonatis, N. Mitter Richard A. Boughton, W. J. Simpson
151	«Estudio de la influencia de la dosis de abonado en el rendimiento del lúpulo». «Las macromoléculas cerveceras "demolición o inestabilidad». «Tecnología de Filtración para el tercer milenio. El sistema steineker Twin-Flow». «The efficient use of filter aid a new approach». «Revisión bibliográfica sobre los efectos del consumo moderado de cerveza sobre la salud».	J.A. Magadán J.L. Ros A. F. Hahn, R. Flossmann, J. Kan, J. Königer Dr. N. Coote. Dr. M. Gonzalez-Gross, M. R. Lebrón y Dra. A. Marcos.
152	«El "estado fitosanitario" del lúpulo como criterio de calidad». «Aplicación de la hoja de cálculo Excel 5.0 en el diseño de cervezas sin alcohol». «Nuevos desarrollos en la instrumentación para la gestión de la levadura». «Cerveza sin alcohol. Sus propiedades (1ª parte)».	J.A. Magadán J.F. Benítez Vallejo, J. P. Candau Romero M. Galán Vallejo. S. Cunningham y J. Carvell A. Centeno, P. Posada, F. Sanz, S. Martínez C. J. de Arpe, C. Martínez y P. Veiga.
153	«El CO ₂ en el siglo XXI». «Como reducir al máximo el consumo de agua y el desarrollo de la Legionela en las torres de enfriamiento de agua». «Reflexiones en torno al diseño higiénico de los locales dedicados a la elaboración o almacenamiento de cerveza». «EBC Comité de análisis. Encuestas sobre turbidímetros. Primavera 2001». «Cerveza sin alcohol. Sus propiedades (2ª parte)».	J. R. Garcia del Rio A. Fernández Casal. J. Mestre Lagarriga. F.X.C. Sitjas. A. Centeno, P. Posada, F. Sanz, S. Martínez C. J. de Arpe, C. Martínez y P. Veiga.
154	«Cerveceros de España, informe económico 2001. Datos del sector». «La lengua electrónica: una nueva dimensión en el análisis sensorial». «Mejora del análisis químico, microbiológico y sensorial mediante el uso del esquema BAPS de comprobación de la capacitación». «The friabilimeter network- First round in a calibrating association». «Actividad antioxidante de la cerveza: estudios in vitro e in vivo (1ª Parte)».	Cerveceros de España. Tsung Tan, Vicent Schmitt G. Jackson, A. P. Mundy H.M. Anger for the EBC Analysys Committee and the MEBAK M.L. González San José, P. Muñoz Rodríguez y V. Vall Bellés.
155	«Índices de calidad del proceso/producto (ICP)». «Descripción y funciones metabólicas de las alcohol deshidrogenasas de <i>Saccharomyces cerevisiae</i> . Algunos aspectos de ingeniería metabólica aplicados a la fabricación de la cerveza». «6 tácticas para mejorar la productividad en la industria cervecería». «Cervezas La Cruz Azul de Pamplona. Breve reseña histórica». «Actividad antioxidante de la cerveza: estudios in vitro in vivo (2ª parte)».	A. Gutiérrez Betancor, A. Casañas Barrios. J.A. Biosca, M. R. Fernández, C. Larroy. E. Gonzalez y X. Parés A. Rovira Farré J.L. Ros López- Cobo. M.L. González San José, P. Muñoz Rodríguez y V. Vall Bellés.
156	«Medida en línea de biomasa viable mediante el uso de electroscopio de impedancia eléctrica». «Control de calidad de cerveza lupulada con productos isomerizados reducidos.» «Índices de calidad en microbiología (ICM)». «El color del vino en el análisis sensorial. Observación con el enoscopio "Enoscope"».	J. Elvira, NTE, S.A., J. Bujan; P. Urpi Jorge Katia, Luis C. Truco. A. Gutiérrez Betancor, A. Casañas Barros R. Viader Guixá.
157	«Diferencia de origen geográfico de cervezas mediante técnicas de reconocimiento de patrones según su contenido mineral». «Sistemas modernos de ebullición del mosto- una revisión». «Sistemas de protección y prevención en atmósferas exploradas». «La ética en la empresa: ¿lujo o necesario?». «Gestión de la trazabilidad en la industria cervecería». «Raíces de cervezas de Santander, S.A. y Unión Cervecería, S.A. (2ª parte y final)». «Propiedades antioxidantes y anticancerígenas del lúpulo».	A. Alcázar, M.J. Martín, F. de Pablos, A. Gustavo González. R. Mezger, M. Krottenthaler, W. Back. M.F. Márquez Pérez, J. Galván Quintana. A. Argandeña. A. Rovira Farré P. Perero. Hebe A. Durán.
158	«Compuestos alfa-dicarbonílicos como indicadores y precursores del deterioro del sabor durante el envejecimiento de la cerveza». «Uso de la nariz electrónica y de la cromatografía de gases-espectrometría de masas en la determinación del tiempo óptimo de guarda de la cerveza». «La gestión de la seguridad alimentaria». «Haze: the importance of being earnest (about zero)». «Fibra dietética en cerveza; contenido, composición y evaluación nutricional (1ª parte)».	A. Bravo, B. Sánchez, E. Scherer, J. Herrera, R. Aldao. R.C. McKellar, J.C. Young. A. Johnston, K.P. Knight, X. Lu, S. Bultenham. J. Mestres, F. Olivés, E. Mas. H.A. Teass. F.D. Saura, I. Goñi, C. Martín, R. Pulido.
159	«El compromiso de la industria europea con el mercado ibérico. Inversiones recientes y planes de futuro». «El consumidor, clave del éxito de las latas de bebidas. Estudios de la asociación de latas de bebidas 2001-2002». «Light weighting steel cans. The technology involved in reducing the weight of steel beverage cans». «An analysis of current trends and the future developments of steel for Beverage cans». «El futuro del llenado en envases de vidrio y plástico». «Fibra dietética en cerveza; contenido, composición y evaluación nutricional (2ª parte y final)».	M. González cuevas. M. Aballe N. Sykes S. Heurtault, P. Duchemin Dr. Ing. S. Fischer. F.D.Saura, I. Goñi, C. Martín, R. Pulido
160	«Predicción del contenido final de proteína del grano a partir del contenido de proteína de la planta de cebada cervecería en condiciones mediterráneas». «Aplicación de un instrumento de ESR compacto y de gran eficacia en la valoración de la calidad de la malta».	J.L. Molina-Cano, P. Gracia, F. Ciudad. Kiyoshi Takoi, H. Kaneda, T. Kikuchi, J. Watari, M. Takashio, J. Yoshimura, N. Insita, H. Yamazaki, J. Yana.

Nº	TÍTULO	AUTOR
	«Perspectivas sobre la legislación de residuos de envases: propuesta de modificación de la directiva 94/62/CE, de envases y residuos de envases». «Análisis multicomponente de los constituyentes en muestras de cerveza usando electroforesis capilar zonal con detección mediante un detector de diodos». «Aplicaciones de la electroforesis capilar en la industria cervecera». «La cerveza y la globalización: el papel de los cerveceros de Europa».	<i>P. Poveda Gómez</i> <i>S. Cortacer, A. Segura, C. Cruces, M. Hernáinz, A. Fernández, F. Xavier Castaña, M. Vera, C. Escudero P. Perron.</i>
161	«World Class Manufacturing. ¡Otra manera de hacer las cosas bien». «Control de gustos y olores en las aguas de consumo. El panel de cata». «Fabricación de cervezas de alta densidad. Un inductor de estrés en la levadura».	<i>F. Guío Muñoz</i> <i>C. Fabrellas, R. Devesa.</i> <i>P.L.Pratt-Marshall, Se Brey, et al.</i>
162	«Control de gustos y olores en las aguas de consumo. II Descripciones y análisis químico». «Monitorización en línea de biomasa viable en una instalación de fermentación para la producción del cava». «Experiencias prácticas de limpieza y desinfección de líneas de llenado aséptico desde la perspectiva de una empresa de servicios e higiene química». «Acercamiento a los procesos de fabricación de cerveza del antiguo Egipto utilizando métodos tradicionales actuales».	<i>C. Fabrellas, R. Devesa.</i> <i>J. Elvira, J. M. Buldón, A. Tomás, J. Buján, P. Urpí, R. Bragós, P. Rin y J. Rosell.</i> <i>T. Wershofen.</i> <i>H. Ishida</i>
163	«Control de plagas en la industria cervecera. Principales especies implicadas. Parte 1». «Recomendaciones que debe hacer el empresario en zonas ATEX». «Cromatografía Capilar Electrocinética micelar para el análisis multi-componente y directo en cerveza». «Merlín. Posibilidades para bajar el consumo de energía en la sala de cocción». «Consumo moderado de cerveza. Estudio nutricional e inmunológico en humanos y animales de experimentación».	<i>F. Menéndez Rodríguez y J.M. Rodríguez.</i> <i>O.López Sande y G. Castillo .</i> <i>S. Cortacero-Ramírez, A. Segura , e.t. Cervezas Alhambra, S.L.</i> <i>M. Weinzierl</i> <i>L. Esperanza, M. Gonzáles Gross, et al.</i>
164	«Desarrollo de un método de análisis de contaminantes minoritarios en CO ₂ ». «Control de plagas en la industria cervecera (II). Principales medidas de control». «La influencia de los pellets de lúpulo pre-isomerizados sobre la calidad de la cerveza». «Métodos modernos de degustación de la cerveza.» «Vit-bier – el método rápido y fácil de detección de bacterias perjudiciales a la cerveza».	<i>Sofía Cavero, Guillermo Reglero, Elena Ibáñez</i> <i>F. Menéndez Rodríguez y J.M. Rodríguez</i> <i>A. Forster, A. Gahr , M. Ketterer, B. Beck, S. Massinger y R. Schmidt.</i> <i>W.J. Simpson.</i> <i>K. Thelen y C. Beimfohr.</i>
165	«Consecuencias del contexto legislativo actual y futuro en la optimización de un sistema de depuración». «La seguridad alimentaria en la industria cervecera». «Simulación numérica del comportamiento térmico y fluidodinámico de la cerveza durante el proceso de enfriamiento». «Encontrar información química en Internet».	<i>J. M. Carceller</i> <i>M^o C. Gutiérrez García</i> <i>L. Patiño Carrillo, J. Farias Jiménez, J. Pacheco, H. Espinosa Bejarano y N. Vallmitjana</i>
166	«La legislación alimentaria en el siglo XXI». «Evolución de residuos de plaguicidas desde el lúpulo (<i>Humulus Lupulus L.</i>) a la cerveza». «Producto aromatizados del lúpulo: oportunidades para el desarrollo y la diversificación de productos». «Informe de situación sobre potenciales contaminantes en cerveza y sus ingredientes». «La validación de métodos analíticos»	<i>J. I. Arranz Recio.</i> <i>S. Navarro, G. Pérez, L. Mena, G. Navarro, N. Vela y P. Valverde.</i> <i>Ray Marrito.</i> <i>A. Fronce Casero y C. Quesada López.</i> <i>F. X. Rius, A. Maroto, R. Boqué y J. Riu.</i>
167	«La higiene del despacho de la cerveza de berril». «Biodegradación en energía, de las corrientes residuales de una cervecería». «Sistema Profi - filtración de la cerveza sin tierras de diatomeas (DE)». «Exactitud y trazabilidad». «Determinación de la trazabilidad en medidas físicas». «Determinación de la trazabilidad en medidas químicas».	<i>J. Jurado.</i> <i>Floris Delee.</i> <i>Reiner Gabú.</i> <i>J. Riu, R. Boqué, A. Maroto y F. X. Rius.</i> <i>J. Riu, R. Boqué, A. Maroto y F. X. Rius.</i> <i>J. Riu, R. Boqué, A. Maroto y F. X. Rius.</i>
168	«Los Beta-Glucanos de cebada y su degradación durante el malteado y la fabricación de la cerveza» «Residuos lignocelulósico cervecero ¿una nueva materia prima?» «Nuevas tecnologías para el diagnóstico y el tratamiento de la enfermedad celiaca».	<i>Yu-Lai Jin, R. Alex Speers, Allan T. Paulson y Robert J. Stewart.</i> <i>N. Aguilar Rivera y M. J. Canilazes Leal.</i> <i>E. Méndez Corman, M. Llorente Gómez, S. Ferre López, A. Hernando Ortiz, E. García Ortiz.</i>
169	«Prevención del turbio ocasionado por la interacción Polifenol/Proteína en la cerveza usando Brewers Clarees™». «Recuperación de cerveza de restos en las salas de cocimiento». «La necesaria diferenciación de la cerveza». «Impacto ambiental de detergentes, desinfectantes y lubricantes. Marco legal, presente y futuro». «Calibración de equipos de medida».	<i>Harry Craig.</i> <i>M. Schneeberger, M. Krottenthaler y W. Back.</i> <i>J. Olalla Marañón.</i> <i>J. Serrat Bertrán.</i> <i>J. Riu, R. Boqué, A. Maroto, F. X. Rius y J. Laso.</i>
170	«Aplicación de la técnica de voltametría de redisolución al análisis de trazas de metales pesados en mosto, cerveza y materias primas». «Regulación del mosto primitivo mediante refractómetro láser LR.10». «Identificación de cultivares de lúpulo mediante microsátélites (STS)». «Cerveza y salud: Mantenerse al día».	<i>I. Vico.</i> <i>E. Harrauer.</i> <i>E. L. Peredo, R. Arrollo García, M. A. Revilliz y J. A. Magadán.</i> <i>C. Walker.</i>
171	«El protocolo de Kyoto y su influencia en la actividad industrial». «Reflexiones sobre el mercado del comercio de derechos de emisión y su afección al sector de la cerveza». «IPPC prevención y control integrado de la contaminación. Mejores técnicas disponibles». «La autorización ambiental integrada». «Xanthumol, un componente de la cerveza con propiedades terapéuticas y anticancerígenas». «Aplicación del Graincheck a la industria cervecera».	<i>M. E. Rodríguez.</i> <i>S. Cotán-Pinto Arroyo.</i> <i>C. Canales Canales</i> <i>L. Suárez de la Sierra.</i> <i>M. S. Gómez Alcalde.</i> <i>M. Vera y F. X. Castañé</i>

Nº	TÍTULO	AUTOR
172	<p>«Determinación analítica de residuos de plaguicidas en productos de la industria cervecera».</p> <p>«Gestión de equipos en los laboratorios de análisis químico».</p> <p>«Fiscalidad ecológica en relación con la industria».</p> <p>«La obligación de prevenir».</p> <p>«El Desarrollo Sostenible ... ¿Es posible?».</p> <p>«Fomento de la competitividad de las empresas agroalimentarias».</p> <p>«Implantaciones ambientales de actualidad en la industria cervecera española».</p>	<p>N. Vela y S. Navarro.</p> <p>J. Bágüena Polo, M^a J. Blanco Roca</p> <p>P. C. Izquierdo Gracia.</p> <p>Ecovidrio.</p> <p>R. Aranguren Diez.</p> <p>L. Sánchez Álvarez.</p> <p>J. Olalla Marañón</p>
173	<p>«El desafío de la industria del lúpulo en satisfacer los requerimientos del medio moderno cervecero».</p> <p>«Gestión del mantenimiento asistido por ordenador».</p> <p>«Higiene: Innovación en la sala de envasado».</p>	<p>T. Seaton.</p> <p>J. Barbará Sunyé.</p> <p>J. L. Gómez Llopis.</p>
174	<p>«La paradoja del pH en el proceso del malteado y de la cervecería. Una revisión».</p> <p>«Una nueva alternativa para la optimización del perfil organoléptico de la cerveza».</p> <p>«Valoración de la fidelidad al genotipo de campo de plantas de lúpulo obtenidas mediante cultivo <i>in vitro</i>».</p>	<p>S. Collin.</p> <p>N. Doclercq, S. Collin, M. Maudoux, A. Fumanal,</p> <p>A. Prieto y P. Cario.</p> <p>E. L. Peredo, M. A. Revilla, R. Arroyo-García y J. A. Magadán.</p>
175	<p>«Malta, cerveza y gestión de los recursos humanos».</p> <p>«Las claves de la estructuración iso-α-ácida y su grado de hidrogenación en el amargor de la cerveza».</p> <p>«Tecnología de estabilización de la cerveza: claramente una cuestión de elección».</p>	<p>Y. Delgado.</p> <p>C. A. Blanco y Bonastre Oliete.</p> <p>M. Rehmanji, C. Gopal y A. Mola.</p>
176	<p>«Selección de clones de levadura para mejora del proceso cervecero».</p> <p>«Diseño higiénico, instalación y normas de mantenimiento para la dispensación de cerveza a presión: los progresos en Alemania y el desafío en Norteamérica».</p> <p>«Método para la medición de la concentración del CO₂ disuelto en la cerveza, mediante la espectroscopia por reflectancia total atenuada (RTA)».</p>	<p>M Orive.</p> <p>J. Jurado.</p> <p>R. O'leary.</p>
177	<p>«Sistemas alternativos a la filtración de cerveza con Kieselguhr».</p> <p>«Calibración en fase líquida para analizadores de gases disueltos».</p> <p>«El efecto de la filtración con membranas de microporos sobre la estabilidad de la espuma de cerveza».</p>	<p>A. Herrera.</p> <p>K. Page.</p> <p>P. Riddell y A. Kelly.</p>
178	<p>«Comparación de algunas metodologías actuales para la evaluación de la estabilidad de espuma».</p> <p>«Corrosión y protección contra la corrosión en la industria de la bebida».</p> <p>«Depuración biológica de aguas residuales de industrias cerveceras aplicando en reactor anaerobio IC».</p> <p>«Método mejorado para medir el CO₂».</p>	<p>M. Libedinsky, M. C. García y C. Nimptsch.</p> <p>Hartmut Evers.</p> <p>N. Farrés.</p> <p>C. Klein y E. Robert.</p>
179	<p>«La valoración vital: un nuevo método para valorar la vitalidad de la cerveza».</p> <p>«Aire comprimido en la industria cervecera».</p> <p>«Mejora de la calidad y la conservación con el tiempo. Mediciones de CO₂ para la industria cervecera».</p> <p>«La tecnología Fieldbus permite la medición en línea del grado plato».</p>	<p>P. Gonçalves, A.A. Barros, J.A. Rodrigues,</p> <p>A.A. Ferreira, C. Gonçalves y J.R.M. Hammond.</p> <p>Hartmut Evers.</p> <p>C. Klein y F.A. Dunand.</p> <p>D. Fábio y G. Selegato.</p>
180	<p>«Control de calidad de bebidas alcohólicas mediante nariz eléctrica».</p> <p>«Fidelidad al genotipo original tras la crioconservación y el cultivo en frío de cultivares de lúpulo».</p> <p>«Iniciativas Lean y sistemas de gestión en tiempo real».</p> <p>«Aspectos matemáticos del crecimiento, multiplicación y reducción de microorganismos en la industria».</p> <p>«La esencia del flavor de la cerveza».</p>	<p>L. Vera, M.P. Martín, R. Bosqué, M. Mestres, O. Bussto y J. Guasch.</p> <p>E.L. Peredo, R. Folgado, M.A.Revilla, R. Arroyo-García y J.A. Magadán.</p> <p>X. Marfá.</p> <p>Hartmut Evers.</p> <p>G. Krammer, F. Ott, H. Schimidt y B. Weckerle.</p>
181	<p>«Horus y la cerveza».</p> <p>«Biosensores amperométricos enzimáticos para la determinación de parámetros químicos en cervezas. Determinación del grado alcohólico».</p> <p>«Papel protector de los flavonoides de la cerveza frente a las alteraciones Hepáticas inducidas por estrés oxidativos: Estudio de los mecanismos moleculares implicados».</p>	<p>A. García Martínez.</p> <p>A. Julio Reviejo, J.M. Pingarrón y A. Guzmán Vázquez de Prada.</p> <p>J. González Gallego, J.M. Culebreas Fernandez, J.Mataix Verdú, M. J. Tuñón Gonzalez y S. Sánchez Campos.</p>
182	<p>«Similitud genética entre el material silvestre y cultivado de <i>Humulus Lupulus L.</i>».</p> <p>«Factores claves para la eficacia de las limpiezas CIP en cerveceras».</p> <p>«La cromatografía de gases con detector olfatométrico: Una herramienta esencial para el análisis del aroma de bebida alcohólicas».</p>	<p>E. L. Perero, R. Folgado, M.A. Revilla, R. Arroyo-García y J.A. Magadán.</p> <p>J. Cornford y D. Parés.</p> <p>L Aceña, O. Busto, M. Mestres y G. Guasch.</p>
183	<p>«Estabilidad genética en las plantas de lúpulo micropropagadas».</p> <p>«Cómo ayudan los sulfitos a controlar el envejecimiento de la cerveza».</p>	<p>E. L. Perero, R. Folgado, M.A. Revilla,</p> <p>R. Arroyo-García y J.A. Magadán.</p> <p>L. F. Guido.</p>
184	<p>«El profesor Carl Johann Napoleón Balling (1805-1868)».</p> <p>«Un método novedoso para establecer la calidad de los gases de las bebidas comerciales».</p> <p>«Análisis de la transferencia de calor y ahorro energético con el enfriamiento mediante temperaturas constantes y variables en un tanque de fermentación cilíndrico-cónico para la industria cervecera».</p>	<p>G. Basarová.</p> <p>C. J. Duffel, R. Scarfton y S. O'leary.</p> <p>L. de Sanctis.</p>
185	<p>«Manteniéndolo limpio. higiene en la cervecería».</p>	<p>P. Buttrick</p>