

150- DERUDDER, Mariela Jérica – MALDONADO, Julieta Belén. Factibilidad de instalación de una elaboradora de barras de cereales a partir de un subproducto de cerveza artesanal

Introducción

La cerveza es una de las bebidas fermentadas más conocidas y antiguas de la humanidad, aunque no se sabe con exactitud su origen, a lo largo de los años la cerveza ha ganado popularidad. En lo que respecta a nuestro país según una encuesta realizada por “La Academia de Cerveza” (dependiente de la Universidad Tecnológica Regional de Buenos Aires) los argentinos entre 25 y 45 años consumen 45 litros per cápita al año. En cuanto a su elaboración, la principal materia prima requerida es la cebada malteada. Ésta es la responsable del sabor característico de la bebida y resulta el principal residuo sólido de dicha elaboración.

Comúnmente es denominado “bagazo cervecero” y está destinado para actividades agropecuarias (ya sea como alimento para ganado o como abono para la tierra). Este subproducto industrial ha sido y está siendo muy estudiado y analizado. Ya en el año 2006, la revista científica *Journal of Cereal Science*, a través de su publicación: *Generation, characteristics and potential applications. J. Cereal*, ha demostrado que este producto luego de un acondicionamiento puede ser destinado para consumo humano. Santiago Jurado, investigador ecuatoriano en el año 2016 presentó en su tesis la elaboración de barritas energéticas ricas en fibra, en la que se logró un producto de gran aceptación por los miembros del panel. En nuestro país, investigadores del CONICET han formulado barritas de cereales a base de bagazo cervecero. En España, luego de llevar a cabo diferentes investigaciones, se ha podido elaborar hamburguesas vegetales a base del mismo, en tanto que Uruguay lo utiliza en productos panificados.