

RESUMEN

Autor	Toribio Tamayo, K.	
Autor corporativo	Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima (Peru). Facultad de Ciencias	
Título	Evaluación de la estabilidad como starter de <i>Saccharomyces pastorianus</i> ssp. <i>Calrsbergensis</i> para la producción de cerveza tipo Lager	
Impreso	Lima : UNALM, 2015	
Copias		
Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	Q02. T67 - T	USO EN SALA
Descripción	149 p. : 6 ilus., 21 fig., 40 tablas, 68 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Tesis (Biólogo)	
Bibliografía	Facultad : Ciencias	
Sumario	Sumarios (En, Es)	
Materia	SACCHAROMYCES PASTORIANUS SSP. CALISBERGENSIS CERVEZA LAGER PERU CERVEZA SACCHAROMYCES CULTIVOS INDICADORES PRODUCCION LEVADURAS DE CERVEZA MOSTO DE CERVEZA PROPIEDADES FISICOQUIMICAS CALIDAD ANALISIS MICROBIOLÓGICO EVALUACION	
Nº estándar	PE2016000359 B / M EUVZ Q02; Q04	

En la industria cervecera se utilizan dos formas de cultivo de levadura: el primero se basa en la reutilización de levaduras, conocido como "Re-pitching"; y el segundo es la propagación desde un cultivo puro. Estas dos formas de cultivos fueron representadas en los Métodos N°1 y N°2, con la finalidad de preparar un inóculo o también denominado "Starter", para la producción de cerveza tipo lager a escala de laboratorio, utilizando la levadura *Saccharomyces pastorianus* ssp. *calrsbergensis* la evaluación y comparación de los métodos N°1 y N°2, se midió a través de la estabilidad de la levadura para producir cerveza, evaluando su viabilidad y vitalidad en las diferentes etapas de elaboración de cerveza, desde la preparación, escalamiento del Starter, lote de fermentación, maduración y producto final. Se concluye que el Método N°1, disminuye en un día la fase de fermentación, y que hasta el tercer re-pitching no hubo diferencia en el producto final, entre ambos métodos. También mediante el Método N°1, el tercer re-pitching presentó contaminación bacteriana y una ligera disminución de la viabilidad y vitalidad de la levadura, lo que limitaría el número de subcultivos, debido a su influencia en las características del sabor de la cerveza. Ambos métodos se complementan y su utilización dependerá del tamaño y volumen de producción de la empresa cervecera.

ABSTRACT

In the brewing industry two forms of yeast culture is used: the first is based on the reuse of yeast, known as "Re-pitching"; and the second is the propagation of a pure culture. These two ways of cultures were represented in the Methods N°1 y N°2, in order to prepare an inoculum or also called "Starter", for the production of lager beer on laboratory scale, using the yeast *Saccharomyces pastorianus* ssp. *Carlsbergensis* the evaluation and comparison of Methods N°1 y N°2, was measured through the stability of the yeast for producing beer, assessing their viability and vitality at different stages from preparing and scaling Starter, Bach fermentation, maturation to the final product. It is concluded that the method N°1, decreases in a day fermentation phase and to the third re-pitching there is not difference in the final product between the two methods. Also by Method N°1, the third repitching bacterial contamination introduced and it shows a slight decrease in viability and vitality of yeast, which would limit the number of subcultures, influencing the characteristics of beer flavor. Both methods are complementary and their use depends on the size and volume of production brewery.