

## **Resumen**

La investigación se realizó con la finalidad de elaborar cerveza artesanal a base de malta de cebada y avena, de alguna forma se pretende dar valor agregado a la avena, para que esta no sea destinada de forma exclusiva al área harinera o balanceados; sino también, para otra clase de productos como es el caso de la de cerveza.

Para ello se determinó como factor en estudio la cantidad de avena, en relación con el total de malta utilizada en la elaboración de la cerveza, con el fin de mejorar las propiedades organolépticas de la cerveza. La misma originó cuatro tratamientos, T-1 (5 % Avena), T-2 (10% Avena), T-3 (15% Avena) y T-4 (20% Avena) conjuntamente se elaboró un testigo (100% mezcla de cebadas malteadas) y también se contó con una cerveza del mismo estilo COMERCIAL. De esa forma, se realizaron algunas comparaciones, con las variables fisicoquímicas; pH, acidez total, y grado de alcohol. Los resultados del tratamiento 4 (T-4) frente al Testigo 1 y Testigo 2 (comercial) no mostraron diferencias significativas.

La parte experimental se realizó en la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Los análisis fisicoquímicos y microbiológicos se realizaron en Laboratorio CEANID ubicado dentro las instalaciones de la misma Universidad. Cabe recalcar que las formulaciones utilizadas lograron obtener una cerveza con características fisicoquímicas y microbiológicas semejantes a una cerveza artesanal, o por lo menos estar dentro del rango.

Las características organolépticas (color, aroma, sabor y apariencia) se evaluaron con un total de 20 jueces no entrenados conformados por los estudiantes y trabajadores de la Universidad a los 15 días de carbonatación de la cerveza.

La muestra ganadora con buenos resultados está determinada por la aceptación organoléptica, se destaca en calidad y producción de alcohol, además de ser una cerveza con cuerpo y aroma similar al café.