

Resumen

El presente trabajo se realiza para ofrecer una alternativa al consumidor, proporcionando un producto de calidad y de producción nacional.

De la misma manera se pretende aumentar la demanda interna de los insumos mínimos necesarios para elaboración de esta bebida y fomentar la producción de los mismos para con ello mejorar los costos de producción y generar fuentes de empleo.

De implementarse esta iniciativa la actividad generará desarrollo económico, ofrecerá una alternativa con producto nacional bajo estándares de calidad, lo que potenciara la productividad del sector de producción de bebidas en Tarija.

La cerveza es una bebida alcohólica no destilada elaborada a base de granos de cereales, como la cebada, seguidamente malteados, donde el almidón es modificado para ser luego convertido en azúcares fermentables. Este producto es saborizado y aromatizado con lúpulo y posteriormente fermentado de forma anaerobia.

El proceso de elaboración de cerveza artesanal contempla las etapas de macerado (producción de azúcares fermentables), filtrado (separación del mosto), cocimiento (adición del lúpulo), enfriamiento, fermentación (transformación de azúcares en alcoholes), carbonatación (generación de CO₂), envasado y maduración (estabilización de características organolépticas).

Las variables tomadas en cuenta en el proceso de macerado fueron la relación malta-agua y el número de extracciones tomando como variable respuesta los °Brix.

En el proceso de fermentación se tomó en cuenta la cantidad de levadura y la temperatura tomando como variable respuesta el ADF (grado de fermentación aparente. Siglas en inglés).

Las variables tomadas en cuenta en el proceso se evaluaron con el programa estadístico "SPSS ESTADÍSTICS V17" para determinar la significancia de las mismas en cada proceso.

Los análisis fisicoquímicos del producto final se realizaron en instalaciones de la C.B.N. planta Tarija laboratorio de fisicoquímica, obteniendo resultados similares a otras cervezas en el mercado.

Se realizó el análisis sensorial del producto con un panel de jueces entrenados obteniendo buenos resultados de aceptación.

Tras finalizar esta investigación aplicada se fijaron los parámetros óptimos para elaboración de cerveza artesanal obteniendo un producto agradable en el ámbito sensorial y cumpliendo con los parámetros fisicoquímicos deseados.