



Ciudad de México, a 28 de marzo de 2017

COMUNICADO DE PRENSA

OPTIMIZAN EN IPN PROCESO DE MALTEADO Y FERMENTACIÓN DE WHISKY ARTESANAL

- **Disminuirá entre 10 y 15 por ciento los costos de producción**
- **El componente principal será maíz, trigo o centeno porque a diferencia de la cebada tienen mayor rendimiento de etanol**

C-245

El estudiante del Instituto Politécnico Nacional (IPN), Julio César Rodríguez Espinoza, desarrolla un proceso de malteado y fermentación de whisky artesanal que permitirá optimizar el tiempo de producción, reducir costos y aumentar rendimiento al utilizar granos de origen mexicano.

Al utilizar este proceso y granos diferentes a la cebada se logrará disminuir entre 10 y 15 por ciento los costos de producción, explicó el alumno del Centro de Investigación en Ciencia Aplicada y Tecnología Avanzada (CICATA), Unidad Querétaro.

En la investigación, dirigida por los especialistas Regina Hernández Gama y Gonzalo Velázquez de la Cruz, se propone que los componentes principales en la elaboración de esta bebida sean granos alternativos como maíz, trigo o centeno, porque son más económicos que la cebada y proporcionan mayor rendimiento de etanol (alcohol).

“Estos cereales no son de fácil fermentación en su forma natural por lo que se deben convertir en sustratos fermentables, lo que implica romper los componentes estructurales del grano para liberar almidón, posteriormente se transforma enzimáticamente en azúcar”, explicó.

El estudiante politécnico detalló que para lograr la transformación se requiere maltear (proceso de germinación controlado) el cereal y luego macerarlo; en esta etapa se agrega agua caliente a la malta para gelatinizar el almidón y mejorar la susceptibilidad a la degradación enzimática.



Señaló que la elaboración artesanal y la utilización de estos granos pueden generar perfiles de aroma y sabor exclusivos para el desarrollo de una nueva variedad de whisky con identidad mexicana.

Para introducir al mercado un nuevo producto, se consideró la optimización del proceso de malteado y de fermentación para proporcionar a este whisky la identidad de un producto personalizado.

Consolida Politécnico educación continua

En 2016, 79 mil 765 usuarios tomaron cursos en los Centros de Lenguas Extranjeras (Cenlex), Zacatenco y Santo Tomás, así como Cursos Extracurriculares de Lenguas Extranjeras (Celex), que se imparten en las diferentes Unidades Académicas de los Niveles Medio Superior y Superior.

#DejaHuella

Tus logros son nuestros logros

IPN
"La Técnica al Servicio de la Patria"
Coordinación de Comunicación Social

==000==