vinetur

Canadá impulsa una cerveza sin alcohol nacida del residuo cervecero

Una inversión de 1,1 millones transforma el bagazo en ingredientes alimentarios con menor huella de carbono

sábado 6 de junio de 2026

Protein Industries Canada ha aprobado una financiación de 486.000 dólares canadienses para un proyecto que busca convertir los granos sobrantes de la elaboración de cerveza en nuevos ingredientes alimentarios. La iniciativa reúne a Terra Bioindustries, con sede en Toronto, y a Great Western Brewing Co., una cervecera de Saskatoon, y suma una inversión total de 1,1 millones de dólares canadienses, con el resto del dinero aportado por ambas empresas.

La información fue difundida este jueves, 4 de junio, por la organización canadiense, que apoya proyectos ligados a ingredientes y alimentos de origen vegetal. El plan parte de un subproducto habitual en las fábricas de cerveza: el bagazo cervecero, es decir, el residuo de grano que queda tras el proceso de elaboración y que sigue siendo apto para usos alimentarios.

Según explicó Protein Industries Canada, Terra Bioindustries aplicará su tecnología de valorización para separar y transformar ese material en cuatro ingredientes. El primero es Terra Protina, un concentrado rico en proteína. El segundo es Terra Fibra, una fibra alimentaria. El tercero es Terra Choc, pensado como sustituto parcial del cacao. El cuarto es Terra Malt, un sirope de cebada con varias funciones tecnológicas en alimentos y bebidas.

La fase inicial del proyecto se centrará en Terra Malt y en su uso dentro del desarrollo de una cerveza sin alcohol por parte de Great Western Brewing Co. La organización canadiense indicó que este ingrediente puede ayudar a reducir la producción de alcohol durante la fermentación por su bajo contenido en azúcares fermentables. Esa característica permitiría ajustar mejor el proceso y, al mismo tiempo, dar salida a un subproducto que hasta ahora tenía menos valor económico.

Protein Industries Canada señaló además que estos ingredientes pueden servir como base alimentaria con menor huella de carbono. La entidad sostiene que el aprovechamiento completo del bagazo permite separar proteínas, fibras, azúcares y compuestos aromáticos para usarlos por separado según las necesidades de cada producto. Con ello se busca mejorar la eficiencia industrial y reducir desperdicios.

Rebecca Palmer, responsable de marketing de Terra Bioindustries, afirmó que la tecnología permite utilizar todo el bagazo cervecero sin desechar ninguna fracción. Según sus palabras, esa separación hace que los ingredientes resultantes sean más versátiles y que la producción gane en eficiencia. También indicó que el proyecto servirá para probar Terra Malt como ingrediente y para avanzar hacia un sistema circular basado en cereales producidos en Canadá.

Desde Great Western Brewing Co., su director financiero, Brendan Halbgewachs, señaló que la iniciativa puede traducirse en miles de dólares que permanecen dentro del negocio. Añadió que esos recursos podrán destinarse a inversiones recientes en innovación, al refuerzo de las operaciones y al mantenimiento del empleo local.

El director ejecutivo de Protein Industries Canada, Tyler Groeneveld, afirmó que el proyecto encaja con la estrategia del país para generar más valor a partir de cultivos y coproductos ya disponibles. A su juicio, transformar el bagazo cervecero en ingredientes alimentarios puede reforzar la cadena de suministro nacional y ampliar la capacidad productiva del sector alimentario canadiense.

La organización definió la tecnología usada por Terra como una solución comercial viable para el aprovechamiento del bagazo cervecero a escala internacional. Este residuo es uno de los principales subproductos del sector cervecero y su reutilización gana peso entre empresas e inversores por su posible aplicación en alimentación

humana, piensos e ingredientes funcionales.

El proyecto también se vincula al avance de la cerveza sin alcohol, una categoría que sigue ampliando su presencia en muchos mercados. En este caso, el uso de un sirope derivado del propio proceso cervecero abre una vía para reformular recetas con materias primas procedentes del mismo circuito productivo. La empresa promotora considera que eso puede reducir emisiones ligadas al transporte y mejorar el rendimiento económico del proceso.

Protein Industries Canada es una entidad sin ánimo de lucro y forma parte de los cinco grandes clústeres canadienses de innovación. Su actividad se centra en aumentar el valor añadido de cultivos clave para impulsar la producción nacional de alimentos e ingredientes vegetales. Con esta nueva inversión, el organismo refuerza una línea de trabajo centrada en convertir residuos agroalimentarios en productos con salida comercial dentro de la industria alimentaria y de bebidas.