vinetur

Solo la mitad de la cerveza de barril analizada cumple criterios de higiene

Un estudio en hostelería atribuye la contaminación en grifos y líneas a las prácticas locales de limpieza

jueves 23 de julio de 2026



La Università di Trento acogió este miércoles, 22 de julio, un seminario sobre nuevas aplicaciones de las levaduras probióticas en bebidas alcohólicas y sobre la higiene microbiológica de la cerveza de barril, con resultados de investigación de la Universidad Tecnológica de Lodz, en Polonia.

La sesión se celebra a las 14.00 horas en la sala 6303 y está organizada por el Centro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente de la universidad italiana junto con la Fundación Edmund Mach. Los ponentes son Andrea Maria Patelski y Maciej Ditrych, profesores del Instituto de Tecnología de Fermentación y Microbiología de la Universidad Tecnológica de Lodz.

Patelski presentará trabajos sobre Saccharomyces boulardii, una levadura reconocida por su uso probiótico, cuya aplicación en fermentaciones alcohólicas sigue teniendo un desarrollo limitado. La investigadora expondrá ensayos en zumos de fruta, sidra, bebidas tipo perada y fermentaciones de destilería.

La profesora afirma que los resultados muestran que S. boulardii puede producir etanol en niveles comparables a los de cepas convencionales de fermentación. A eso suma, según su investigación, posibles ventajas tecnológicas y funcionales relacionadas con la conservación de compuestos fenólicos y del color, el desarrollo aromático y la calidad sensorial final del producto.

Patelski sostiene además que esta línea de trabajo abre la puerta al uso de levaduras probióticas como cultivos iniciadores para bebidas alcohólicas con mayor valor añadido y para productos fermentados de nicho. Su intervención también abordará los problemas asociados a su incorporación en procesos modernos de fermentación.

La segunda parte del seminario se centra en la cerveza de barril y en un punto que afecta tanto a fabricantes como a bares y restaurantes: la contaminación dentro de los sistemas de dispensación. Ditrych recuerda que, a diferencia de la cerveza embotellada o en lata, estabilizada microbiológicamente durante la producción, la cerveza servida desde grifo puede deteriorarse después del envasado por contaminación en líneas, grifos y otros equipos.

El investigador presentará un estudio realizado con muestras recogidas en establecimientos HoReCa de Polonia para evaluar su calidad microbiológica. El análisis se llevó a cabo con métodos de filtración por membrana y siembra en placa, con control sobre microorganismos aerobios y anaerobios, hongos, bacterias lácticas, Pectinatus, Megasphaera y Enterobacteriaceae.

Los resultados se evaluaron con la norma DIN 6650-6 sobre higiene en sistemas de dispensación de bebidas. El trabajo halló una variabilidad amplia entre las muestras analizadas y situó en torno al 50% las que cumplían los criterios recomendados de higiene.

El análisis de componentes principales mostró además que los niveles de contaminación no guardaban relación ni con el tipo de establecimiento ni con el estilo de cerveza. Para Ditrych, ese dato apunta a que la calidad microbiológica depende sobre todo de las prácticas locales de higiene y no tanto de las características del producto.

Ese resultado puede tener consecuencias directas para el sector de bebidas, porque refuerza la utilidad de protocolos comunes de limpieza y servicio en hostelería. También sugiere que una parte relevante del control de calidad en cerveza de barril se juega fuera de la fábrica, en el mantenimiento diario de las instalaciones donde se dispensa al consumidor.

La Universidad Tecnológica de Lodz sitúa esta línea de trabajo dentro de sus investigaciones sobre estabilidad del sabor en cerveza, tecnología cervecera e higiene en cerveza de barril. Ditrych forma parte del grupo Brewing Science de la EBC y ha colaborado con instituciones como KU Leuven, la Universidad de Copenhague y Carlsberg Research Laboratory.

Patelski, por su parte, dirige investigaciones sobre biotecnología de levaduras con atención a levaduras probióticas, fermentación de bebidas alcohólicas, levaduras para destilería y panificación, biomasa enriquecida con selenio y bioetanol de segunda generación. La investigadora obtuvo el doctorado en Biotecnología en 2004 y la habilitación en 2019. Según informa la universidad polaca, ha supervisado más de 100 trabajos fin de grado y máster y una tesis doctoral.