

Fecha: 26/07/2021

Fuente: La Cuarta

Título: **Con más de cinco mil años de vida la cerveza sigue su historia de innovación**

Visitas: 140.149

VPE: 469.499

Favorabilidad:  No DefinidaLink: <https://comerciante.lacuarta.com/noticias/tema-central/con-mas-de-cinco-mil-anos-de-vida-la-cerveza-sigue-su-historia-de-innovacion.html>

Por su parte, la producción nacional de esta bebida alcohólica abarcaba todas las regiones del país desde aproximadamente 1850.

Con más de cinco mil años de vida la cerveza sigue su historia de innovación Autor: Comerciante, publicado el 2021-07-26 a las 02:19:19 Por su parte, la producción nacional de esta bebida alcohólica abarcaba todas las regiones del país desde aproximadamente 1850.

Aunque no existe una "información fidedigna que corrobore los orígenes de la cerveza", como recalca Gabriela Lizana, directora de Carrera de Nutrición y Dietética de las **Universidad de Las Américas**, sede Viña del Mar, sí hay "vestigios de una bebida llamada 'Siraku' elaborada por los sumerios hace más de 5 mil años, luego de la fermentación de granos, la cual sentaría las bases de la cerveza". En todo caso, si hay algo que está muy claro es que "fueron los egipcios quienes introdujeron a la preparación de la cerveza ingredientes como la malta y el lúpulo". Y si hablamos de Chile, la académica sostiene que "se ha documentado que la producción nacional de cerveza data del siglo XIX, alcanzando una producción masiva que abarcaba todas las regiones del país aproximadamente desde 1850".

Respecto de cuáles son las propiedades alimenticias de los cereales usados en la elaboración de la cerveza, detalla que "los cereales se destacan por su alto aporte de carbohidratos complejos, provenientes de la fibra. En particular, la cebada se caracteriza porque su composición nutricional está conformada por proteína de bajo valor biológico.

Sin embargo, aporta aminoácidos esenciales como lisina y triptófano, y una gran variedad de minerales como, calcio, hierro, zinc, fósforo, potasio, selenio, cobre, magnesio y vitaminas, principalmente del complejo B, como la B1, B2, B3, B5 y B9.

Innovación permanente Pero si se piensa que por haber sido creada hace tantos miles de años ya no hay nada nuevo bajo el sol si hablamos de cerveza, la verdad es que Gabriela Lizana aclara que "la innovación del rubro cervecero no cesa". "Las industrias, indistintamente de la capacidad de producción, constantemente están incorporando nuevos ingredientes, diversificando no solo el sabor, sino que también ampliando a públicos más específicos como, por ejemplo, las personas celiacas", complementa la docente.

Y ahonda en el tema refiriéndose a la creación de la cerveza sin alcohol: "Lógicamente que el factor que impulsó el lanzamiento de este producto era expandir el público objetivo hacia personas que gustan del sabor y frescura de una buena cerveza, pero que no pueden o deben consumir alcohol, por ejemplo, por tener alguna enfermedad con contraindicación de su consumo. Y, por supuesto, también pensando en las personas responsables que quieren disfrutar de una buena cerveza y deben conducir".

## Con más de cinco mil años de vida la cerveza sigue su historia de innovación

domingo, 25 de julio de 2021, Fuente: La Cuarta

Por su parte, la producción nacional de esta bebida alcohólica abarcaba todas las regiones del país desde aproximadamente 1850. Con más de cinco mil años de vida la cerveza sigue su historia de innovación Autor: Comerciante, publicado el 2021-07-26 a las 02:19:19 Por su parte, la producción nacional de esta bebida alcohólica abarcaba todas las regiones del país desde aproximadamente 1850. Aunque no existe una "información fidedigna que corrobore los orígenes de la cerveza", como recalca Gabriela Lizana, directora de Carrera de Nutrición y Dietética de la Universidad de Las Américas, sede Viña del Mar, sí hay "vestigios de una bebida llamada 'Siraku' elaborada por los sumerios hace más de 5 mil años, luego de la fermentación de granos, la cual sentaría las bases de la cerveza". En todo caso, si hay algo que está muy claro es que "fueron los egipcios quienes introdujeron a la preparación de la cerveza ingredientes como la malta y el lúpulo". Y si hablamos de Chile, la académica sostiene que "se ha documentado que la producción nacional de cerveza data del siglo XIX, alcanzando una producción masiva que abarcaba todas las regiones del país aproximadamente desde 1850". Respecto de cuáles son las propiedades alimenticias de los cereales usados en la elaboración de la cerveza, detalla que "los cereales se destacan por su alto aporte de carbohidratos complejos, provenientes de la fibra. En particular, la cebada se caracteriza porque su composición nutricional está conformada por proteína de bajo valor biológico. Sin embargo, aporta aminoácidos esenciales como lisina y triptófano, y una gran variedad de minerales como, calcio, hierro, zinc, fósforo, potasio, selenio, cobre, magnesio y vitaminas, principalmente del complejo B, como la B1, B2, B3, B5 y B9. Innovación permanente Pero si se piensa que por haber sido creada hace tantos miles de años ya no hay nada nuevo bajo el sol si hablamos de cerveza, la verdad es que Gabriela Lizana aclara que "la innovación del rubro cervecero no cesa". "Las industrias, indistintamente de la capacidad de producción, constantemente están incorporando nuevos ingredientes, diversificando no solo el sabor, sino que también ampliando a públicos más específicos como, por ejemplo, las personas celiacas", complementa la docente. Y ahonda en el tema refiriéndose a la creación de la cerveza sin alcohol: "Lógicamente que el factor que impulsó el lanzamiento de este producto era expandir el público objetivo hacia personas que gustan del sabor y frescura de una buena cerveza, pero que no pueden o deben consumir alcohol, por ejemplo, por tener alguna enfermedad con contraindicación de su consumo. Y, por supuesto, también pensando en las personas responsables que quieren disfrutar de una buena cerveza y deben conducir".