

Fecha: 26/07/2021

Fuente: La Cuarta

Título: La cerveza es la favorita de 43% de los chilenos que consumen alcohol

Visitas: 140.149

VPE: 469.499

Favorabilidad: No DefinidaLink: <https://comerciante.lacuarta.com/noticias/tema-central/la-cerveza-es-la-favorita-de-43percent-de-los-chilenos-que-consumen-alcohol.html>

Cuatro son los ingredientes indispensables para su elaboración: agua, cebada, levadura y lúpulo. La cerveza es la favorita de 43% de los chilenos que consumen alcohol Autor: Comerciante, publicado el 2021-07-26 a las 02:08:07 Cuatro son los ingredientes indispensables para su elaboración: agua, cebada, levadura y lúpulo. Para entender el nacimiento y desarrollo de las cervezas artesanales en Chile y el resto del mundo, es vital saber que el consumo de las bebidas alcohólicas ha ido en claro aumento durante los últimos 30 años, tal como se evidenció en la investigación publicada el 2019 en la prestigiosa revista científica The Lancet.

Lo anterior, pese a que según los resultados obtenidos en la 2° encuesta aplicada en Chile por el Senda entre abril y mayo del 2021, se evidencia que hubo una leve disminución en el consumo de alcohol producto de las restricciones asociadas a la pandemia. "Según datos obtenidos por una encuesta realizada el 2019 por Cadem a 2 mil personas adultas, se reveló que el alcohol con mayor consumo en nuestro país es la cerveza, alcanzando un 43% de las preferencias, seguida por el vino con un 26% y luego el pisco con un 12%", detalla respecto del tema la directora de la carrera de Nutrición y Dietética de la **Universidad de Las Américas**, sede Viña del Mar, Gabriela Lizana. - ¿Qué factores explican el auge de la cerveza artesanal en Chile?

- Son diversos, siendo los más frecuentes la gran variedad de valor comercial, haciéndose accesible a todos los grupos socioeconómicos, presentar menor graduación alcohólica en comparación a los otros alcoholes.

Un rol fundamental del auge ha sido la masificación de la industria nacional, según cifras entregadas por el SII, las empresas con giro de producción cervecera aumentaron de 30 el 2005 a 587 el 2015, con ello se incrementa la variabilidad de tipos, sabores, precios.

Lo mismo contribuye la importación, incluyendo una gran variedad de países, ocasionando que los consumidores se instruyan más en el tema. - ¿Cuáles son los elementos esenciales para elaborar cerveza? - En rigor, son 4 los ingredientes indispensables para la elaboración de la cerveza: agua, cebada, levadura y lúpulo. - ¿Qué otros elementos indispensables se necesitan para emprender con cerveza artesanal? - Son varios los insumos, pero solo en relación con el equipamiento para elaborar cerveza artesanal a baja escala se requiere al menos de bolsa para macerado, ollas de acero inoxidable, fermentador, quemador, densímetro, papel para medir pH, termómetro de alcohol, probetas, llenador de botellas, botellas, sellador de patas, sifón de trasvasaje, enfriador de cobre, bombas, mangueras y válvulas. - ¿Qué ingredientes marcan la diferencia entre una cerveza artesanal y otra? Más que un ingrediente en particular, la diferencia se evidencia por las características organolépticas de sabor y aroma entregada por la calidad del ingrediente, por ejemplo: puede marcar una gran diferencia el agua utilizada para la fabricación de la cerveza.

La cerveza es la favorita de 43% de los chilenos que consumen alcohol

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

Cuatro son los ingredientes indispensables para su elaboración: agua, cebada, levadura y lúpulo. La cerveza es la favorita de 43% de los chilenos que consumen alcohol Autor: Comerciante, publicado el 2021-07-26 a las 02:08:07 Cuatro son los ingredientes indispensables para su elaboración: agua, cebada, levadura y lúpulo. Para entender el nacimiento y desarrollo de las cervezas artesanales en Chile y el resto del mundo, es vital saber que el consumo de las bebidas alcohólicas ha ido en claro aumento durante los últimos 30 años, tal como se evidenció en la investigación publicada el 2019 en la prestigiosa revista científica The Lancet. Lo anterior, pese a que según los resultados obtenidos en la 1° encuesta aplicada en Chile por el Senda entre abril y mayo del 2021, se evidencia que hubo una leve disminución en el consumo de alcohol producto de las restricciones asociadas a la pandemia. "Según datos obtenidos por una encuesta realizada el 2019 por Cadem a 2 mil personas adultas, se reveló que el alcohol con mayor consumo en nuestro país es la cerveza, alcanzando un 43% de las preferencias, seguida por el vino con un 26% y luego el pisco con un 12%", detalla respecto del tema la directora de la carrera de Nutrición y Dietética de la Universidad de Las Américas, sede Viña del Mar, Gabriela Lizana. - ¿Qué factores explican el auge de la cerveza artesanal en Chile? - Son diversos, siendo los más frecuentes la gran variedad de valor comercial, haciéndose accesible a todos los grupos socioeconómicos, presentar menor graduación alcohólica en comparación a los otros alcoholes. Un rol fundamental del auge ha sido la masificación de la industria nacional, según cifras entregadas por el SII, las empresas con giro de producción cervecera aumentaron de 30 el 2005 a 587 el 2015, con ello se incrementa la variabilidad de tipos, sabores, precios. La misma contribuye la importación, incluyendo una gran variedad de países, ocasionando que los consumidores se instruyan más en el tema. - ¿Cuáles son los elementos esenciales para elaborar cerveza? - En rigor, son 4 los ingredientes indispensables para la elaboración de la cerveza: agua, cebada, levadura y lúpulo. - ¿Qué otros elementos indispensables se necesitan para emprender con cerveza artesanal? - Son varios los insumos, pero solo en relación con el equipamiento para elaborar cerveza artesanal a baja escala se requiere al menos de bolsa para macerado, ollas de acero inoxidable, fermentador, quemador, densímetro, papel para medir pH, termómetro de alcohol, probetas, llenador de botellas, botellas, sellador de patas, sifón de trasvasaje, enfriador de cobre, bombas, mangueras y válvulas. - ¿Qué ingredientes marcan la diferencia entre una cerveza artesanal y otra? Más que un ingrediente en particular, la diferencia se evidencia por las características organolépticas de sabor y aroma entregada por la calidad del ingrediente, por ejemplo: puede marcar una gran diferencia el agua utilizada para la fabricación de la cerveza.