

Sinergia público-privada en el desarrollo de nuevos productos para la industria cervecera: levaduras patagónicas



Diego Libkind
Inv. CONICET
Profesor UNComahue
Director IPATEC



CONICET



I P A T E C

Instituto Andino Patagónico de Tecnologías
Biológicas y Geoambientales

Sinergia público-privada en el desarrollo de nuevos productos para la industria cervecera: levaduras patagónicas

Diego Libkind, Inv. CONICET, Profesor UNComahue, Director IPATEC

Presentación: Lic. Ciencias Biológicas (UNCo, 2001), Dr. Bioquímica (UNT, 2006). ICY.

Pertenencia: Instituto Andino Patagónico de Tecnologías Biológicas y Geoambientales (IPATEC)

Años de Investigación en esta temática: 10

Grupo de Investigación: Lab. Microbiología Aplicada, Biotecnología y Bioinformática

Investigadores	Becarios	Tesinistas	Técnicos
4	7	2	2

CONICET



I P A T E C

Nombre del disertante: Diego Libkind

Lugar de trabajo: IPATEC

Teléfono: +54 294 4442676

Mail: libkindfd@comahue-conicet.Gob.ar

Sinergia público-privada en el desarrollo de nuevos productos para la industria cervecera: levaduras patagónicas

Problema

Problema:

La ferviente industria de cerveza artesanal argentina depende enteramente de unas pocas levaduras cerveceras importadas y en formato seco.

Diferenciación productiva limitada y agregado de valor nulo



¿Cómo puede solucionarse o mejorarse?

Solución

Recientemente se descubrió *S. eubayanus* en Patagonia, la madre de la levadura LAGER (Cerveza LAGER).

A pesar de ser salvaje se podría fabricar cervezas de identidad regional
Levaduras líquidas mejoran calidad, productividad y rentabilidad



CONICET



I P A T E C

Sinergia público-privada en el desarrollo de nuevos productos para la industria cervecera: levaduras patagónicas

Resultados

- Varias levaduras patagónicas interesantes para producción cervecera
 - Implementación a nivel industrial (Convenio Heineken - historia)
 - Colección de levaduras cerveceras mas grande de latino-américa
 - Producción de levadura en formato líquido
 - Asistencia al buen manejo de levaduras en fábrica (♻️)



Solución

Inmediata

- Producto (Wild Lager) e historia levadura en mercado internacional
- Acceso a todas las variedades de levaduras cerveceras (**diferenciación productiva**)
- Acceso a levaduras en formato líquido de producción local (**sustitución importaciones**)

A largo plazo

- Producción local de cerveza patagónica (IG o DO) e inserción en el mercado (**agregado de valor**)
- Aumento producción y accesibilidad de levaduras líquidas para demanda regional (**CRELTEC**)
- Capacitación en manejo de levadura cervecera, aumento **competitividad** cervecerías.

CONICET



I P A T E C

Sinergia público-privada en el desarrollo de nuevos productos para la industria cervecera: levaduras patagónicas

Resumen

Problema

Falta levaduras
Formato seco

Propuesta

Levaduras nativas
Formato líquido

Resultado

Wild Lager
Diversidad y calidad

CONICET



I P A T E C

Nombre del disertante: Diego Libkind

Lugar de trabajo: IPATEC

Teléfono: +54 294 4442676

Mail: libkindfd@comahue-conicet.Gob.ar