



— PATAGONIAN YEAST —

La nueva empresa chilena que revoluciona el mercado cervecero

El proyecto liderado por la ingeniero agrónomo Victoria Lobos es apoyado por CORFO e Incubatec UFRO y es la primera empresa de innovación fermentativa de nuestro país.

Dedicada al aislamiento y producción de levaduras de calidad para la industria de bebidas fermentadas, Patagonian Yeast es una empresa de innovación microbiológica con gran potencial, que ha sabido integrar y aplicar los últimos avances, apostando por un producto autóctono, personalizado y originado de un proceso de investigación y desarrollo continuo. Brinda diferenciación y valor a sus clientes a través de la innovación fermentativa.

La primera levadura chilena para uso cervecero marca un hito en nuestro país. Actualmente, la industria cervecera chilena solo ocupa dos tipos de levaduras, (lager y ale) las cuales son importadas desde Estados Unidos, Canadá, Unión Europea y Australia, lo que con el paso de los años se ha ido incrementando notoriamente. De esta forma, Patagonian Yeast viene a marcar tendencia en el mercado mediante la innovación, con sus productos con sello chileno y desde La Araucanía.

► Recientemente Patagonian Yeast realizó una degustación de sus productos finales con levaduras endémicas de La Araucanía. En la actividad se dio a conocer diferentes recetas de hidromieles, sidra y cerveza, todas fermentadas con las primeras levaduras de origen nacional. En la degustación participaron cerveceros de la región, investigadores e instituciones gubernamentales.

“Hoy estamos trabajando gracias al Programa Regional de Apoyo al Emprendimiento de CORFO. Gracias a este fondo hemos podido caracterizar nuevos microorganismos, lo que nos permitirá llevar productos a la industria. Así también, hemos podido generar nuevas redes comerciales, con las cuales espero anunciar pronto buenas noticias”, manifestó.

Victoria Lobos cuenta que la oferta de levaduras para bebidas fermentadas está enfocada a dos temperaturas de fermentación (rangos de fermentación), solo con dos especies y sin innovación en cuanto al proceso mismo de la fermentación.

La oferta de Patagonian Yeast posee innovación al incluir el desarrollo científico en las recetas, lo que es de vital importancia, ya que los productores podrán generar innovaciones que tengan mayor dificultad para ser imitadas por la competencia. Tendrán acceso a microorganismos que no existen en otros lugares del globo, y obtendrán nuevos conocimientos de vanguardia, con los cuales profesionalizar el rubro. Victoria Lobos ya dispone de un banco privado de levaduras y bacterias para uso en bebidas fermentadas.

En cuanto al contexto país, la ingeniero agrónomo considera que aún falta profesionalizar el rubro. “Los microorganismos generan aromas, y estos

se forman a partir de un rango de temperatura de fermentación, por lo que se puede innovar en nuestras bebidas ajustando las fermentaciones, en vez de incorporar jarabes artificiales o especias a las cervezas”.

Ser pionera de la primera levadura chilena le abrió puertas, y una de ellas son los acuerdos que tiene con el exterior. “Nuestros principales interesados son extranjeros, incluso, me atrevería a decir, que antes de lo que imaginan dispondrán de levaduras y bacterias chilenas para sus producciones. Seremos el referente de la innovación microbiológica a nivel nacional e internacional, a través de investigación

► La empresa tiene importantes socios colaboradores, los cuales desempeñan un rol muy importante en las innovaciones de Patagonian Yeast, entre ellos, Institute of Food Research del Reino Unido, National Collection of Yeast Culture, UK, CORFO, Universidad Católica de Temuco, Universidad de Santiago de Chile, Soluciones Cerveceras y otras importantes empresas del rubro en el país.



www.incubatec.cl

