**Contenido de polifenoles totales en cervezas artesanales jujeñas**

Tapia A (1), Choque D (1), Castillo C (1), Méndez M (1), Meriles S (2), Ávila Carreras N (1)

1. Facultad de Cs. Agrarias, Universidad Nacional de Jujuy, Alberdi 47 Los Naranjos, S. S. de Jujuy, Jujuy, Argentina.
2. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos Córdoba (ICYTAC) CONICET - UNC. Filloy s/n, Córdoba, Argentina

Dirección de e-mail: [choquedaniela@fca.unju.edu.ar](mailto:choquedaniela@fca.unju.edu.ar)

En los últimos años, y pandemia mediante, se ha observado un incremento en la elaboración y consumo de cervezas artesanales. Uno de los aspectos positivos de la cerveza sobre la salud está asociado a la presencia de compuestos polifenólicos, que provienen de la malta y del lúpulo e inciden en las características sensoriales y funcionales de la cerveza. La concentración de éstos en la bebida, dependerá de la calidad y cantidad de las materias primas elegidas, el proceso de elaboración y del estilo de cerveza a elaborar. En Jujuy, el sector cervecero artesanal presenta una dinámica productiva heterogénea, con productores noveles y de producción menor a los 100 litros mensuales, como así también, productores con más de diez años de experiencia en el rubro y cuya producción ronda los 30.000 litros mensuales. Por ello, el objetivo de este trabajo fue determinar el contenido polifenólico total en cervezas artesanales que se elaboran y comercializan en la provincia de Jujuy. Entre los meses de enero y abril del año 2022 se muestreó 15 cervezas artesanales rubias de los estilos IPA (Indian Pale Ale), Golden Ale y otras “rubias” sin estilo declarado en el rótulo del envase. Estas proceden de diferentes localidades de la provincia como La Quiaca, Humahuaca, Maimará, Purmamarca, Yala y San Salvador de Jujuy. Las muestras se analizaron por triplicado usando el método espectrofotométrico Folin Ciocalteau. Para ello, primero se procedió a desgasificar cada muestra por agitación y luego se cuantificó polifenoles totales (expresados como mg equivalente de ác. gálico/litro de cerveza). Para la reacción, se colocó en un tubo 1 ml de cerveza, 4 ml del reactivo Folin Ciocalteu diluido (1:5) y 5 ml de Na2CO3 7,5%, se agitó en vortex por 1 minuto y dejó reaccionar por 1 hora. Finalmente, se midieron las absorbancias a 740 nm. El contenido de polifenoles en las cervezas artesanales estudiadas varió entre 237,5 y 484,5 mg EAG/L, presentando un valor promedio de 365,4 (mg EAG/L). Para establecer diferencias entre los estilos de cervezas analizados (IPA, Golden Ale, Rubia), se realizó un ANAVA a un factor (estilos) con el programa PAST (Versión 3.08), estableciéndose diferencias significativas entre los mismos (α=0,05 p=0,02343). Se observa que el contenido de polifenoles en la cerveza IPA es mayor al resto, debido a que este estilo se caracteriza por poseer mayor cantidad de lúpulo. Los resultados obtenidos son comparables con cervezas artesanales de otras regiones y países. Por otro lado, la mayoría de las muestras analizadas supera los valores reportados en cervezas industriales.

Palabras Clave: compuestos polifenólicos, bebida artesanal, Provincia de Jujuy.