

# BIOREACCIONS EN LA PRODUCCIÓ DE CERVESA

**Autoria:** Martí Ferrer i Jordi Querol  
**Tutoria:** Josep Maria Badia  
**Centre Educatiu:** INS Rafael Casanova

El treball de recerca sobre les bioreaccions en la producció de cervesa es va realitzar amb la motivació d'aprendre sobre el món cerveser i, al mateix temps, per obtenir coneixement bioquímic, donat que és un camp de la biologia que ens agrada especialment.

L'objectiu del treball era poder arribar a saber si al modificar els ingredients de la cervesa, els seus aspectes organolèptics (aroma, olor, textura...) canviaven a causa d'aquest fet, i per tant, establir una relació directa entre les matèries primeres i les propietats de la cervesa una vegada ja està llesta per beure.

Per poder produir la beguda, vam haver de requerir de l'espai i el temps necessaris, sent el segon requeriment especialment difícil. Malgrat això, vam poder produir diferents menes de cervesa, pel fet que els ingredients modificats i/o canviats, no van ser pas els mateixos per totes tres, sent cadascuna, diferent en mínim, un aspecte organolèptic.

Amb aquest *modus operandis* es va veure molt clarament la distinció entre les cerveses una vegada ja estaven madures i, finalment, vam deduir i demostrar el perquè.



Maceració



Cocció



Fermentació



Resultat final de la producció