



Coordinación de Programas de Posgrado

**Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos**

**Doctorado en Ciencias de los Alimentos**

Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos

Universidad de Sonora. Campus Hermosillo

## SEMINARIOS DE POSGRADO DEL DIPA 2024-2

### **Estudio de la digestión *in vitro* de cervezas artesanales adicionadas con microencapsulados de extracto de bagazo de café y su efecto en las propiedades bioactivas**

M.C. Isabel Haydée Chacón Figueroa

**Lugar, fecha y hora:** Auditorio Jesús Rubén Garcilaso Pérez, Edificio 5A, Universidad de Sonora, Campus Hermosillo. 04 de diciembre de 2024, 12:15 horas.

#### **Resumen**

La cerveza se considera una bebida funcional debido a los compuestos bioactivos provenientes de la materia prima. Sin embargo, durante el proceso de fabricación de la cerveza se disminuye la bioactividad por lo que, en las cervezas artesanales se ha optado por la adición de materia prima que incremente la funcionalidad de la bebida incluyendo los subproductos como el bagazo de café. Este subproducto es el principal de la industria cafetalera y presenta una concentración importante de compuestos bioactivos relacionados con promover la salud en enfermedades crónicas no transmisibles ocasionados por procesos inflamatorios crónicos o al estrés oxidativo como la diabetes mellitus y Alzheimer. Por lo que, la adición podría dar un valor agregado a la cerveza y al bagazo de café. Para ejercer su bioactividad los compuestos deben llegar al torrente sanguíneo en su forma activa. La bioactividad se puede afectar por la digestión debido a los cambios de pH y las interacciones moleculares. La microencapsulación en células de levadura *Saccharomyces cerevisiae* puede beneficiar en la encapsulación de compuestos bioactivos del bagazo de café para aplicarse como aditivo en cervezas ya que son de grado alimenticio y presenta propiedades estructurales que permiten que la célula interaccione con el medio ambiente disminuyendo la degradación de los compuestos encapsulados durante un proceso de digestión. Por ello, el objetivo de esta investigación es estudiar la digestión *in vitro* de los metabolitos presentes en cervezas artesanales adicionadas con microencapsulados de extracto de bagazo de café y su efecto en las propiedades bioactivas.

**Palabras clave:** Bagazo de café, *Saccharomyces cerevisiae*, Cerveza artesanal, Digestión *in vitro*

