



## **DETERMINACION DE LA CONCENTRACION DE ZINC, COBRE, CROMO Y PLOMO EN CERVEZAS ARTESANALES E INDUSTRIALES**

Ismael Soto Lopez<sup>1</sup>, Nereida Solano Ramírez<sup>1</sup>, Mónica Cruz Hernández<sup>1</sup>, Luis Angel Águilar Carrasco<sup>1</sup>, Lidia Meléndez Balbuena<sup>1</sup>, Guadalupe López Olivares<sup>1</sup> y Alejandra Castro Lino<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Benemérita Universidad Autónoma de Puebla. issolo2015@yahoo.com

Desde tiempos remotos, el alcohol ha formado parte de la vida del hombre como parte de la alimentación y la recreación; así, se le han atribuido efectos positivos y negativos sobre la salud y en relación con la sociedad.

Las bebidas alcohólicas se suelen clasificar en bebidas fermentadas y bebidas destiladas. Dentro de las primeras se encuentra la cerveza, cuyo consumo ha ido en aumento en los últimos años.

Con objeto de que la cerveza embotellada mantenga todas sus propiedades de nutrición es recomendable consumirla en un plazo de tres meses después de su producción, debido a que con el paso del tiempo y con el aumento de la temperatura de almacenamiento, aparecen cambios en el color, alteraciones de sabor debido a los procesos de oxidación, además de una menor calidad de la espuma. La temperatura ideal de consumo de la cerveza se encuentra entre 7 y 10°C.

La finalidad de este trabajo ha sido analizar la presencia de los metales en las cervezas que son los principales factores que dan las propiedades características a las mismas, ya que el aumento o disminución de la concentración de estos causa cambios significativos en sus propiedades.