



**RED POR UNA AMERICA LATINA
LIBRE DE TRANSGENICOS**

BOLETÍN N° 987

¿BEBERÍAS CERVEZA GENÉTICAMENTE MODIFICADA?

David Silverberg-BBC

<https://www.bbc.com/news/business-67193176>

Charles Denby dice que su trabajo consiste simplemente en intentar mejorar el sabor de la cerveza. "Estamos interesados en aumentar los sabores deseables y disminuir los sabores no tan buenos y generar nuevos sabores".

Para los millones y millones de fanáticos de las cervezas lager y ale, todos estos sentimientos suenan geniales. Pero cuando se sabe lo que realmente hace la empresa estadounidense del señor Denby, las cosas se vuelven un poco más divisivas.

Es cofundador y director ejecutivo de Berkeley Yeast, uno de los principales creadores de levadura genéticamente modificada (GM) para la industria cervecera. La levadura es fundamental para la elaboración de cerveza, ya que convierte los azúcares proporcionados por la malta de cebada y otros cereales, en alcohol; al tiempo que añade sus propios sabores.

Berkely Yeast edita el ADN de cepas de levadura para eliminar o agregar un determinado gen. Uno de sus productos, su levadura Tropics, ha sido modificada para brindar el sabor de maracuyá y guayaba.

Denby dice que esta levadura es más confiable para los fabricantes de cerveza que requerir un suministro de estas frutas, y mejor que usar favores artificiales.

“Es más consistente tener levadura genéticamente modificada y reduce la dependencia de ingredientes adicionales para hacer que [digamos] un huerto de duraznos florezca mes tras mes, año tras año. Piense en toda el agua y el fertilizante que se usarían en ese cultivo”.

Berkeley Yeast, con sede en Oakland, California, no solo se enfoca en agregar sabores a las pintas, sino que también puede eliminarlos. Una de sus cepas de levadura ayuda a eliminar el diacetilo, un sabor desagradable que afecta a algunas cervezas con lúpulo.



Mientras tanto, se dice que otra de sus levaduras es capaz de crear una cerveza agria al estilo belga, en una fracción del tiempo que normalmente lleva a desarrollar ese sabor.

En Estados Unidos, que tiene regulaciones más relajadas sobre alimentos transgénicos, cervecerías artesanales ya se están utilizando los productos de Berkeley Yeast. Tres de estas cervecerías son Temescal, Alvarado Street y Cellarmaker, todas de California.

En cuanto a las ventas en el extranjero, Denby dice que se ve limitado por la legislación de muchos países que impide el uso de transgénicos en la industria de alimentos y bebidas. En el Reino Unido, los alimentos genéticamente modificados pueden ser autorizados por la Agencia de Normas Alimentarias, si se considera que "no presentan un riesgo para la salud, no engañan a los consumidores y no tienen menos valor nutricional que sus homólogos no modificados genéticamente". Y deben estar etiquetados como provenientes de una fuente transgénica.

Otro proveedor de levaduras transgénicas es Omega Yeast Labs de Chicago. A principios de julio 2023 anunció que había descubierto el gen específico que ayuda a producir cerveza sin turbidez.

Utilizando una tecnología de edición de genes llamada Crispr/Cas9, los investigadores pudieron eliminar este gen de las cepas de levadura con neblina positiva. Como resultado, las cervezas fermentadas con ellos ya no eran turbias.

Ian Godwin, profesor de ciencias agrícolas y director de la Alianza de Queensland para la Innovación Agrícola y Alimentaria, dice que los cerveceros estadounidenses que utilizan levadura editada genéticamente en sus productos es "un secreto que todos [en la industria] conocen". Sin embargo, añade que los fabricantes de cerveza rara vez promoverán este hecho debido a los titulares negativos que la tecnología de modificación genética ha recibido hasta ahora.

Mientras tanto, el experto en levaduras cerveceras Richard Preiss afirma que "en Estados Unidos realmente puedes hacer lo que quieras". Es director de laboratorio en Escarpment Labs en Ontario, Canadá. Proporciona levadura a más de 300 cervecerías, pero no utiliza transgénicos. "Se puede tomar por ejemplo, el genoma de la albahaca, conectarlo a la levadura y llegar al mercado rápidamente con una cerveza con su sabor".

En Lagunitas Brewing, una empresa con sede en California propiedad del gigante holandés Heineken, su maestro cervecero Jeremy Marshall dice que si bien todavía no tienen planes de utilizar levadura transgénica, han estado realizando pruebas.

"Puede haber dudas o temor por parte de aquellos preocupados por la asociación de alimentos transgénicos con empresas como Monsanto [la controvertida ex empresa de cultivos transgénicos], y esto podría asustar a mucha gente", y añade que "Pero tienen que darse cuenta de que la levadura se filtra y que nada modificado genéticamente llega al producto final, sólo compuestos de sabor, que son pequeñas bolsas de enzimas".

"El santo grial de lo que quieren hacer los fabricantes de levadura como Berkeley es diseñar una IPA que se mantenga fresca para siempre, tenga un sabor constante dondequiera que vaya y su lúpulo nunca envejezca", dice. "Y creo que ese tipo de fabricantes están en el buen camino hacia ese objetivo".

Rollt