



Secretaría General

El empleo de la nanotecnología para mejorar la calidad de la cerveza

25/07/2017

Los investigadores han desarrollado un sensor óptico mucho más barato y fácil de usar que los que se emplean en la actualidad, para determinar la presencia de la amina biógena triptamina, un grupo de compuestos químicos cuya presencia garantiza la calidad de la cerveza.

Más información en CANAL.UGR.ES

