

CERTIFICATION

MQR® editorial certifies, that this article:

Development of a Functional Craft Beer Extract and Its Integration with Savory Seasonings for Processed Food Applications

Desarrollo de un extracto funcional de cerveza artesanal y su integración con condimentos salados para aplicaciones en alimentos procesados

PEER REVIEW - "Aceptada para su publicación después de superar un proceso de doble revisión ciega externa"

Fechas de recepción: Fechas de recepción: 09-ABR-2025 aceptación: 09-MAY-2025 publicación: 30-JUN-2025

Authors:

Mosquera-Zambrano, Karen Milena
UNIVERSIDAD TÉCNICA DE MANABÍ
Egresado de la Carrera de Ingeniería Química
Portoviejo – Ecuador



kmosquera0649@utm.edu.ec



<https://orcid.org/0009-0009-1680-3653>

Munizaga-Párraga, Diego Roberto
UNIVERSIDAD TÉCNICA DE MANABÍ
Ing. Agroindustrial, Mg.
Instituto de Investigación
Portoviejo-Ecuador



diego.munizaga@utm.edu.ec



<https://orcid.org/0000-0002-4168-3747>

Alcívar-Cedeño, Ulbio Eduardo
UNIVERSIDAD TÉCNICA DE MANABÍ
Ing. Agroindustrial, Ph. D.
Docente Tutor de la Carrera de Ingeniería Química
Portoviejo – Ecuador



ulbio.alcivar@utm.edu.ec



<https://orcid.org/0000-0001-7941-6401>

Published:

Vol. 9 Núm. 2 (2025): Revista Científica MQRinvestigar: pag. 01-26.

DOI: <https://doi.org/10.56048/MQR20225.9.2.2025.e553>

Indexado en **Latindex 2.0** ISSN-L **2588-0659**



<http://www.investigarmqr.com/>

Cordially yours,

MQRInvestigar - Director



Firmado electrónicamente por:
**MARCO ANTONIO
QUINTANILLA
ROMERO**

