

FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO

PRESENTADO POR:

LINAMARÍA BARRERA

BEBIDAS FERMENTADAS Y DESTILADAS

ACTIVIDAD2, UNIDAD 1

BOGOTÁ, JUNIO DE 2018

¿Cuáles son los principales productos obtenidos mediante procesos fermentativos y cuáles son sus características organolépticas, teniendo en cuenta las materias primas utilizadas?

PRODUCTOS FERMENTADOS

Los alimentos fermentados son aquellos que hacen referencia a aquellos productos que han pasado por un proceso químico natural, en el cual se da el crecimiento de microorganismos en ambientes sin oxígeno, siendo una de sus características que uno de sus componentes es orgánico y puede hacer referencia a: el moho, las levaduras o bacterias, en algunos casos modificando el sabor de los alimentos y favoreciendo el proceso de conservación.

Gracias a este proceso los alimentos fermentados son menos complejos de digerir por el ser humano y son ricos en enzimas digestivas, lo que trae beneficios para la digestión de las personas, por ultimo tiene un grado de concentración de vitaminas más alto algunas de estas son: Vitamina K2, B9 Y B12.

PRODUCTO FERMENTADO	MATERIA PRIMA CON LA QUE SE ELABORA	CARACTERISITICAS ORGANOLEPTOCAS
CERVEZA	Cebada Lúpulo Levadura	Puede ser de un aroma a malta, cereales, herbáceo o florar dependiendo de los componentes. Por lo general de sabor amargo, metálico, ácido o salado, los cuales se ven afectados por la cantidad de lúpulo y el tipo de cereal utilizado para la elaboración. Con una gama de colores amplia que van desde el blanco pálido, hasta rojizo, caoba. Otro aspecto importante es el brillo, la densidad y la espuma.
KOMBUCHA	Té negro, rojo, verde o oolong. Hongo madre (Scoby - Symbiotic colony of bacteria and yeast)	De sabor ácido, refrescante y efervescente, dependiendo del té con el que es preparado este tiene diferentes sabores. Por ejemplo, el té negro confiere un sabor afrutado a la kombucha.
KEFIR O BÚLGAROS	Bacterias, levaduras y lactosa	Es un alimento probiótico, que es de color blanco, con grumos en su interior(kéfir) los cuales se cuecen y reservan al momento de ser consumido para una nueva producción, de textura cremosa.
PAN (Masa madre)	levadura cereal agua	Su proceso de fermentación y crecimiento de levadura es natural, por lo que su sabor es más fuerte y a la hora de elaborar el pan producto final le da una corteza más firme, un sabor más ácido y con color más pálido, condiciones que van variando con las preparaciones.

VINO	Uva	se da gracias a la fermentación el zumo de uvas maduras, sus características se las atribuyen los azúcares y los taninos (color y textura) y estas van variando de acuerdo a las cepas y condiciones que se dan en el proceso de fermentación.
------	-----	--

BIBLIOGRAFÍA

Galana, Cerveza natural artesana. Análisis sensorial. Recuperado de: <http://cervezagalana.com/productos-y-servicios/51-2?age-verified=21b9ef3ac9>

Mi cocina vegetariana. (Julio, 2017) Kombucha: Elaboración, características y beneficios para la salud. Recuperado de: <https://micocinavegetariana.com/kombucha-elaboracion-caracteristicas-y-beneficios-para-la-salud/>

YouTube (Enero, 2018). El kéfir – Qué es, como obtenerlo y propiedades – La ciencia en casa. Recuperado de: <https://www.youtube.com/watch?v=llrLGTNDNMw>

Alimentos-para todo sobre alimentos y bienestar. Alimentos fermentados beneficios. Recuperado de: <https://alimentos-para.com/fermentados-ejemplos/>

Indespan. La masa madre: el secreto del pan. Recuperado de: <http://www.indespan.com/userfiles/file/MASA%20MADRE-ELSECRETO%20DEL%20PAN.pdf>