

FUNDACION SAN MATEO

ESTUDIANTE

BESSIE ABELLO BOLIVAR

PRODUCTOS FERMENTADOS
UNIDAD 2
ACTIVIDAD 2
AGOSTO
2018

PRODUCTSO FERMENTADOS

Cerveza

Base de las cervezas : Extracto fermentado de los cereales Cebada o lúpulo que sufre un proceso de malteado. La variación de este proceso y la materia prima usada nos permite obtener diferentes tipos de cervezas.

De sabores suaves, ligeros , ácidos



La malta: Confiere a la cerveza su aroma y gusto dulce si la malta no está muy tostada. Si se somete a un proceso de tostado intenso el aroma que aporta es más amargo pudiendo llegar a sabor a carbón. Los matices de sabor intermedio desde menos a más tostado varían desde caramelo a nuez.

Kombucha:

Bebida que sale del hongo del tè , es una bebida con un bajo porcentaje de alcohol, proveniente e Mongolia, es conocida por sus beneficios en la digestión y como una bebida energizante, se puede tomar a diario



KÉFIR:

La base son granos de Kéfir jugo de alguna fruta con lactococcus, acetobacter leche UHT

Es una bebida espumosa, algo granulada y geatinosa, con sabor ácido, agrio pero refrescante

- 1) kéfir lácteo y
- 2) kéfir de frutas.



Vinagre:

Para sacar vinagre se pueden usar diferentes frutas y verduras a través de la fermentación. Un vinagre tradicional sale del etanol purificado (solución de ácido acético al menos de 10 %)

O una base de agua de panela o agua de yuca.

Hablamos de vinagre de uva, de manzana, de piña, de remolacha

Se usa como aderezo para alimentos o en remedios caseros, tiene un color transparente y se va tornando a dorado o mas turbio según la base de su elaboración , de sabor ácido fuerte y amargo al final.



El yogurt y kumis

El yogurt es un alimento que se obtiene mediante la fermentación láctica.

El proceso por medio de cultivos lácticos, lo que hace que la lactosa se transforme en ácido láctico.

Se usa la leche fresca, azúcar, cultivos de *L. bulgaricus* y *S. thermophilus*, colorantes y en ocasiones fruta.

Producto ligeramente ácido con pH entre 4,4-4,5 con textura media y más espesa y olor característico.

Vino

Fermentación por acción de la levadura

Su materia prima son las frutas, el más tecnificado e industrializado es el vino de uva.

Su sabor puede variar, dependemos de la cosecha de la uva y la cepa. Sabores ácidos, dulces, amargos y afrutados.

Encontramos vino tinto, blanco, rosado y espumoso, cada uno con características diferentes y sabores diferentes.



El pan

La masa madre

Harina, levadura y alguna fruta

La harina se mezcla con agua y con otros ingredientes que aportan otros sabores y la levadura que permite el crecimiento de la masa.

Una masa madre se deba alimentar y conservar en un ambiente optimo

Encontramos que los panes con masa madre tiene una sabor mas acido y su textura es su consistencia y firme.



https://www.google.com.co/search?q=cerveza&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwjG8JGt0PDcAhWPt1kKHYwFCEQQ_AUICigB&biw=752&bih=648#imgrc=7-qefkrIAcY7mM:

http://cifpciudaddeleon.centros.educa.jcyl.es/sitio/upload/TEMARIO_CERVEZA-_CONCURSO_ESTRELLA_GALICIA_1.pdf