**Bebidas destiladas y fermentadas**

**Unidad 1 Actividad 2**

**Momento Colaborativo**

**Materias primas y productos fermentados**

**Angela María Parada Pinilla**

**Estudiante gastronomía virtual**

**Docente**

**Freddy Mauricio León**

**FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO**

**PROGRAMA DE GASTRONOMIA VIRTUAL**

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

**Aporte 1**

Encontramos estos productos:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **PRODUCTOS**  **(BEBIDAS, PANES, VEGETALES, CARNES, PESCADOS Y LACTEOS)** | **MATERIA PRIMA** | **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS** |
| Cerveza | malta de cebada, lúpulo y levadura | 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. El lúpulo: aporta amargor y aromas florales a la cerveza. Las levaduras altas: dan lugar a aromas frutales (piña, pera, manzana…) y también le aportan una cierta frescura a la cerveza. Las levaduras bajas: aportan aromas herbáceos a la cerveza. |
| Sidra | Manzanas | Olor y Aromas: intensidad media, mezcla de olores, aromas nasales y retronasales a ácido, hierba, manzana madura y vainilla, característicos. Crocancia: manzanas crocantes o muy crocantes. **Jugosidad: alta**. Harinosidad: baja. Dulzor: manzanas dulces o muy dulces. Acidez: manzanas ácidas o muy ácidas. Sabor global: elevado, intenso y equilibrado en cuanto a acidez y dulzor. |
| Sake | Arroz | Humectabilidad: Nos referimos al grado de la humectación de la superficie del grano. Se trata de la humedad superficial que recubre al grano de arroz cocido. Adherencia entre granos: Se trata de la intensidad con que los granos se adhieren entre sí. Está directamente ligado a la humectabilidad.  Humedad: Representa la cantidad de agua que los granos liberan.  Capacidad de absorción del sabor: Capacidad que manifiesta el arroz para absorber y transmitir los sabores. |
| Whisky | Cebada, lavadura | Color: color oscuro, típico del caramelizado por acción del calor, Los matices de sabor intermedio desde menos a más tostado varían desde caramelo a nuez |
| Vino | Uvas | Color: varía según su variedad, Su pulpa es blanca o púrpura y de sabor dulce. Se consume como fruta fresca o zumo |
| Panes, pasteles | Harina de trigo, levadura | Debe ser más o menos blanca con brillo, olor característico y agradable, tamaño de grano depende de molienda y cernido. |
| Cacao (chocolate) | Semillas de cacao | (sabor y aroma), tales como el amargor y la astringencia, que están intrínsecas en las almendras de cacao, requisito fundamental para  la elaboración de chocolates finos |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Jamones Curados | Jamón cerdo | una carne magra de color rojo oscuro, intenso y brillante, con el veteado característico de la grasa infiltrada, una grasa de color blanco, marfil o ligeramente amarillenta, poca fibrosa, no es pastosa ni se reblandece, soliendo ser piezas homogéneas y sin corteza, con una grasa firme en la zona muscular y ligeramente depresible en la zona del tejido adiposo. |
| Suero de mantequilla  Yogurt | Leche | Color Blanco, más o menos amarillento según el contenido en betacarotenos de la materia grasa. Aspecto Viscoso, opaco, mate. Olor Poco acentuado, pero característico del animal. Sabor Ligeramente azucarado, sensación en boca agradable. |