

**MODULO**

**BEBIDAS DESTILADAS Y FERMENTADAS**

**Unidad 1 Actividad 2**

**Momento Colaborativo**

**Materias primas y productos fermentados**

**Diomar Yonedi Quintero Betancur**

**C.C 71226294**

**PROFESIONAL EN GASTRONOMIA**

**2018**

**Actividad:**

**Aporte UNO:** Realice un aporte al foro de discusión en el que dé respuesta a la siguiente pregunta orientadora.

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

**Aporte DOS:** Revise los aportes realizados por sus compañeros, luego controvierta o complemente el aporte de por lo menos un compañero.

Todas las culturas antiguas y las culturas indígenas fermentan alimentos ¡todos los alimentos se pueden fermentar!

Os mostramos los alimentos más conocidos en nuestra cultura y que existen gracias a la acción de los microorganismos (en ocasiones los resultados no dependen sólo de un tipo de microorganismos, por ejemplo la pulpa del cacao es fermentada por levaduras y bacterias):

**Alimentos fermentados por levaduras**

Las levaduras forman parte del grupo de los hongos. Producen **fermentación alcohólica** y con ella conseguimos:

* **Bebidas**, en su mayor parte alcohólicas: **vino, cerveza, cava, sidra**(fermentación del zumo de manzana), whisky, coñac, ron, aguardiente, vodka (destilación del fermentado de cereales o jugo de caña, **amazaque** (fermentación de arroz por aspergillus oryzae), **té kombucha** (levaduras y bacterias que producen fermentación de infusión de te). El **té negro** es té verde que ha sido sometido a fermentación.
* **Alimentos**: **pan**, **tempeh** (fermentación de semillas de soja),
* **Condimentos:** miso (fermentación por aspergllus oryzae de un cereal, soja u otra legumbre y sal), salsa de soja (fermentación por aspergillus soja).

## Alimentos fermentados por mohos

* Los mohos forman parte del grupo de los hongos, igual que las levaduras, e intervienen en el proceso de los **quesos azules**

## Alimentos fermentados por bacterias

* Las bacterias producen **fermentación láctica**. Gracias a la acción de las bacterias tenemos: **queso**, **yogur**, **kéfir**, **choucrout** y **pickles**, **vinagre** (fermentación láctica del vino), fermento para el pan o[levadura madre](https://www.conasi.eu/levaduras-ecologicas-biovegan/486-masa-madre-ecologica-de-espelta.html).

**La actualidad de los alimentos fermentados**

* Últimamente apenas se tiene en cuenta consumir alimentos fermentados para aprovechar sus cualidades beneficiosas para nosotros. Pero en el caso de que queramos hacerlo, debemos ser conscientes de que las tecnologías industriales que se aplican a los alimentos hacen que para que éstos sean conservados por largo tiempo, losmicroorganismos ya no llegan a nosotros vivos, con lo cual sus efectos terapéuticos han desaparecido.
* Si por ejemplo el miso lo compras pasteurizado, no recibes el beneficio de sus microorganismos. Igualmente ocurre con la cerveza, sólo con cerveza artesanal puedes tomarla realmente viva y fresca.