

**MODULO**

**BEBIDAS DESTILADAS Y FERMENTADAS**

**Unidad 1 Actividad 2**

**Momento Colaborativo**

**Materias primas y productos fermentados**

**Elicio Medina Montero**

**PROFESIONAL EN GASTRONOMIA**

**2018**

**Unidad2-Act2-Materias primas y productos fermentados**

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

**INTRODUCCION**

La fermentación alcohólica es un proceso anaeróbico que además de generar etanol desprende grandes cantidades de dióxido de carbono (CO2) además de energía para el metabolismo de las bacterias anaeróbicas y levaduras.

La fermentación alcohólica es un proceso biológico de fermentación en plena ausencia de oxígeno (- O2), originado por la actividad de algunos microorganismos que procesan los hidratos de carbono (por regla general, azúcares: por ejemplo, la glucosa, la fructosa, la sacarosa, es decir, cualquier sustancia que tenga la forma empírica de la glucosa, es decir, una hexosa) para obtener como productos finales: un alcohol en forma de etanol.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **PRODUCTOS** | **MATERIA PRIMA** | **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS** |
| Cerveza | Malta de cebada, lúpulo, azúcar 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 | 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 | Bebida transparente e incoloraaromas. Los aromas varían dependiendo del tipo de sake, a canela o clavo o frutos secos y nueces. Cuando se toma sake el primer sabor que aparece es el dulce y ácido y más tarde aparece el amargo o lo que se denomina umami. |
| Whisky | Cebada, lavadura | Un whisky nuevo es claro casi como la ginebra, y a medida que posee más añejado en madera se irá acercando a un color melaza. se reconocen dos tipos de aromas:   Aromas de Producción Aromas de Maduración Los aromas se suavizan y transforman al madurarse, y la madera del barril proporciona otros aromas que se combinan con los obtenidos durante la producción. sabores que van desde cereales hasta notas ahumadas, pasando por caramelo, vainilla, frutos secos, sensaciones cítricas y una gran variedad de descriptores que dependerán del tipo de whisky y su maduración. |
| Vino | Uvas | Los vinos blancos con reflejos verdes o sutilmente dorados son vinos jóvenes, y los que tienen reflejos intensamente dorados o ámbar son viejos, es decir, han sido criados en madera. Los tintos jóvenes son de color violáceo, y a medida que envejecen adquieren tonos cobrizos. Los mejores vinos son siempre aromáticos y complejos, |
| Pane | 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 |
| 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 | 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. |
| Quesos maduros | Cuajada de leche | Heterogéneo, en los quesos de corteza natural madurados con alta humedad ambiental. Sus colores van del blanco al verde azulado con tonos grises y pardos. |
| Kéfir de leche | El granulo kéfir | Carbonatada, de consistencia similar al yogur, aunque con una textura más suave y sabor ligeramente másácido. |