BEBIDAS DESTILADAS Y FERMENTADAS

UNIDAD 1

ACTIVIDAD 2 “MOMENTO COLABORATIVO”

**URIEL ANDRES TINOCO ACERO**

CC 1´077.967.179 DE VILLETA

ALUMNO

**FREDDY MAURICIO LEON**

TUTOR

FUNDACION UNIVERSITARIA SAN MATEO

PROFESIONAL EN GASTRONOMIA

2018

¿Cuáles son los principales productos obtenidos mediante procesos fermentativos y cuáles son sus características organolépticas, teniendo en cuenta la materia prima utilizadas?

Aporte 1

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Alimentos y Bebidas Fermentados Por levaduras | PRODUCTO | MATERIA PRIMA | CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS |
| Vino | Uva (fermentación alcohólica de su mosto o zumo)  Acción metabólica de las levaduras | Color: las antocianinas son de las responsables principal mente del color rojo en el vino.  Este compuesto químico se encuentra en la parte exterior de la uva. El color rojo o rosado depende por completo de la forma en que se extrae las antocianinas de la piel de la uva en el proceso de fermentación.  Sabor y aroma: los principales componentes de sabor en la uva son los azucares, los ácidos y los polifenoles, estos tres compuestos provocan en el vino tres de los cinco sabores básicos, dulce, acido y amargo, en la enología existe una distinción entre aroma y bouquet, el aromo es un olor especifico de la variedad de uva empleada mientras que el bouquet es un olor característico de la forma de procesar el vino.  Degustación y cata: la textura se percibe al beberlo, por su color, su aroma |
| Cerveza | Cebada, cereales, lúpulo (fermentación alcohólica, es preciso activar unas encimas en el propio grano que producirá las largas cadenas de almidones para liberar azúcar, este proceso se llama malteo o malteado, consiste en hacer germinar lo granos esto se conoce como malta verde. hay que hornearlo y tostarlo suavemente los granos germinados) | Lúpulo: el dulzor de la malta es el lúpulo, aporta a la cerveza su sabor amargo y aromas propio.  Las maltas producidas por los procesos de tostado de los granos generan un aroma que aporta amargo equivalente a el sabor a que da el carbón, sabor y color baria dependiendo del tostado por eso la fermentación de la cerveza alta fermentación con levaduras que se adaptan a cada tipo de cerveza generan aportes aromáticos frutales dando una frescura a la cerveza; la baja fermentación estas se realizan en maduración a bajas temperaturas producen aportes aromáticos de especias y herbáceos |
| Wishky | Cebada, trigo, centeno, maíz (fermentación alcohólica, de maltas fermentadas) | El posterior envejecimiento de Wishky en barriles de madera, da sabor fuerte de olor aromático y con mucha personalidad, principalmente tonalidades de amarillo. Desde claro y brillante hasta oscuro entre más oscuro más añejo. En nariz con alta intensidad en alcohol, a madera, tabaco chocolate, vainilla. en gusto puede ser espaciado, afrutado, verde, ajerezado |
| Ron | Caña de azúcar (melaza por fermentación) | Es sometido a procesos de añejamiento, generalmente en barricas de roble. Visual: En cuanto a color, las tonalidades pueden ir del blanco platino al blanco verdoso, hasta tonos dorados ámbar e incluso caoba, producto de envejecimiento en barricas o toneles de roble o cerezo, entre más intenso sea el color, mayor será el envejecimiento. Olfativa: las podemos apreciar son piel de naranja, frutas deshidratadas como orejones, plátano, y especias como la pimienta, en el caso de los rones que han envejecido en barricas es común encontrar aromas de vainilla, cacao, café, caramelo o notas tostado. Gusto: aspectos aromáticos en la nariz y los sabores, normalmente dulce, la delicadeza del alcohol se debe percibir por medio de su untuosidad y textura, especialmente en aquellos rones con proceso de envejecimiento |
| Aguardiente | Caña de azúcar, frutas (pera, ciruelas, serba, manzana, uva, cereal etc. Aguardientes compuestos {anís nebrinas, alcaravea, leche, hiervas, ajenjo etc..}), cereales, hortalizas (fermentación alcohólica) | Olor: aroma suave bien definido de las melazas de caña de azúcar sabor típico, bien balanceado y definido. Visual: liquido brillante y transparente, libre de sólidos en suspensión y sedimentos. Sabor: fuerte a alcohol mu y determinado por el producto utilizado o frutar o melaza. |
| Sake | Arroz (fermentación alcohólica, koji) | Es de color transparente, ligeramente, ligeramente blancuzco o amarillo pálido, presenta un aroma frutal, ligero, es de baja acidez y tiene un sabor refrescante, sin presencia gasificante, es un poco seco |
| Pan | Harina de cereales (levadura) | Depende de el leudo que se emplee en el pan o si es un tipo de harina, y el tipo de molienda de cada harina esto determina la dureza o sensación de suavidad, con los diferentes ingredientes que se podrían incorporar se podrían determinar su color, su sabor característico. |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Alimentos y Bebidas Fermentados Por moho | PRODUCTO | MATERIA PRIMA | CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS |
| Queso azul | Leche de cabra, vaca, oveja | Poseen todos sabor tendente a ser picante y algo salado, el olor es general mente fuerte, suelen tener una textura suave que los convierte en ideales para untar, a veces se funden y sirven en salsas que acompañan a carnes. |
| miso | Semillas de soja (hongo koji) | Cuando es de un año miso blanco su sabor es mas suave, cuando es de dos años miso rojo tiene un sabor más fuerte que el blanco, cuando es más de tres años su gusto es intenso, de presencia semi transparente con presencia de partículas o en suspensión de color depende de su fermentación |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Alimentos y Bebidas Fermentados Por Bacterias | PRODUCTO | MATERIA PRIMA | CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS |
| Yogurt | leche | Superficie, suave como porcelana, sin separación de suero, apariencia homogénea. Color: natural de la leche, color correspondiente al sabor adicionado o saborizado, apariencia fresca. Olor: característico de leche adicionada, tipo del sabor adicionado acidificado. Sabor: típico característico, agradable, de ligero a medianamente acido. Consistencia: cremoso, viscoso, no pastoso. |
| Kéfir | leche | Especie de gránulos gelatinoso, color entre blanco y amarillento y la textura de las bolitas que lo componen en gelatinosa y a la vez un poco elástico, de sabor acido con una consistencia viscosa |
| Chucrut | Col fresca | Sabor: fuerte a cítrico que parece limón. color: rojizo o rosado o blanco dependiendo de su fermentación y tiempo en el envase. Consistencia: viscosa olor característico a cítrico, suave |
| vinagre | Uva, manzana | Color: transparente, a amarilloso por la manzana, sin suspensión de partículas Sabor: característico, con un alto sabor acido, amargoso, cítrico. Consistencia; liquida, fluida |
|  |  |  |