BEBIDAS DESTILADAS Y FERMENTADAS

U1-ACTIVIDADINTEGRADORA-MOMENTOINDEPENDIENTE

**SANDOVAL\_MIGUEL.**

**DOCENTE:**

**FREDDY MAURICIO LEÓN WAGNER**

Actividad a elaborar:

Elaborar una línea del tiempo de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas desde su origen hasta nuestros días de acuerdo con los usos y la evolución a través de las diferentes culturas, tomando en cuenta los siguientes aspectos:

Aportes tecnológicos, culturales, médicos, religiosos, etc., que determinaron su evolución.

Materias primas utilizadas

Productos obtenidos

La fermentación debido a la existencia de estos azúcares sencillos produce, por acción de los procesos metabólicos de la levadura Saccharomyces cerevisiae como subproductos alcohol (etanol) y gas (dióxido de carbono), el resultado es una bebida de sabor ligeramente dulce con un cierto contenido alcohólico.

a comienzos del siglo xxi. Esta fermentación permite que el almidón y azúcares complejos existentes en los cotiledones de los cereales se conviertan en azúcares simples: denominado malta.

A comienzos del siglo xxi, el origen exacto de la primera elaboración de la fermentación de un cereal con el objeto de realizar la cerveza

El micólogo danés Emil Christian Hansen, de los laboratorios de Carlsberg, ideó un método para emplear cultivos unicelulares en la producción de levaduras.3

La cerveza y la evolución de una de las bebidas fermentadas más antiguas de la humanidad.

Fue el inicio de la capacidad de cultivar las levaduras fermentativas,

Anteriormente a estas fechas, el mosto de la cerveza se inoculaba

Se comienza a fermentar en la zona baja de las cubas. El efecto de una nueva levadura (Saccharomyces pastorianus) necesita menores temperaturas y se busca de forma natural

Los ingredientes básicos que intervienen en la elaboración de esa bebida son: el agua, los cereales (generalmente malta de cebada o trigo

Durante la Revolución Industrial la producción de cerveza tuvo que pasar de ser artesanal, y orientada exclusivamente al consumo doméstico

la microbiología aplicada a los mecanismos de las levaduras permitió la aparición de nuevos tipos de cervezas desconocidos hasta la fecha.

Las levaduras y (recientemente en su historia) el lúpulo (Humulus lupulus L.).

Siglo XII - Siglo XV- Siglo XIX- Siglo XX - Siglo XXI