# PRODUCTOS FERMENTADOS

## Unidad 2; Actividad 2

## AIDA HERNANDEZ DE DUQUE

## UNIVERSIDAD SAN MATEO

## VINO

## Materia prima

Uva, manzana, cereza, cidra, durazno.

Es el resultado de la calidad y variedad de frutos utilizados, es decir; que el color, bouquet, madurez dependen de la calidad del fruto y del proceso de fermentación de los casilleros los cuales se hacen en barriles de madera muy finas.

## Características Organolépticas

Encontramos vinos de colores dorados, blancos, rosados, rojos y vinotintos, estos colores característicos de cada uno dependen del contenido de azúcar, ácidos y polifenoles.

Entre los sabores básicos de los vinos encontramos los vinos dulces, secos, ácidos y amargos entre otros.

El bouquet es la textura característica de cada uno con su respectivo aroma, color, y sabor.

## CERVEZA

## Materia prima

La cebada, lúpulo, agua.

La cebada al unirse con el agua libera el azúcar y el almidón de la misma cuya fermentación se llama malteada, como en todo lo anterior su fermentación se lleva en barriles especiales para obtener una buena acidez.

## Características Organolépticas

El proceso del tostado de la cebada y luego llevada a su fermentación en sitios frescos y barriles de buena calidad nos da una cerveza de color, acidez y además aportan un sabor característico por su proceso.

## RON

## Materia prima

Fermentación del jugo de caña de azúcar y/o de la melaza.

La caña se corta y exprime para extraer el jugo, luego la melaza resultado de aquel proceso se convierte en mosto al ser fermentada hasta el mejoramiento de las cepas que optimizan las características del ron.

## Características organolépticas

Suele pasar un periodo de añejamiento y suelen pasar del color blanco al amarillo o dorado permaneciendo en envases de roble o cerezo con aromas a fruta deshidratada con el sabor y la textura del añejamiento del alcohol.

## PAN

## Materia prima

Harina, levadura.

La harina se mezcla con agua y con demás ingredientes que le darán su esencia además de la levadura para que la masa se eleve hasta su posterior horneado.

## Características organolépticas

Dependiendo del proceso llamado leudado y también del tipo de harina determinaran su consistencia y firmeza, ya sea suavidad o dureza, y ya otras variables como el sabor y la textura podrán depender de los demás ingredientes.

## QUESO MOZZARELLA

## Materia prima

Leche de búfala, vaca o de oveja.

La leche es pasteurizada y luego se le introducen otros ingredientes como el cuajo lo que permite separar la caseína de la parte liquida y así con la separación que adquiera forma y textura característica.

## Características organolépticas

Si son de leche de búfalo suelen ser más grasos, es un queso fresco, blando y elástico.

## YOGURT

## Materia prima

Fermentación de la leche

La leche se debe pasteurizar a una temperatura de 80 grados, luego esta temperatura la bajamos a 40 grados y adicionamos el cultivo láctico y dejamos en incubación y luego se adiciona la fruta como sabor o por defecto en forma natural sin eudocolorante.

## Características organolépticas

Una vez terminado el proceso anterior obtendremos una bebida de características; cremosa, suave y un poco acida.

## VINAGRE

## Materia prima

Manzana, cidra, uva, verduras (pepino, pepinillo, remolacha), también el guineo común, piña y plátano a través de la fermentación.

Su componente principal es el agua de panela o mandioca que debe estar a temperatura ambiente, luego adicionamos sea la fruta, verdura o tubérculo procedemos a taparlo con lienzo y dejamos en fermentación.

## Características organolépticas

Su fermentación o maduración del vinagre se reconoce por su color característico dependiendo del color de la fruta o tubérculo que hayamos empleado puede ser; blanco, transparente, dorado o amarillo claro, también se obtiene un color más oscuro cuando utilizamos la remolacha.

El sabor es acido, amargoso y ligero.