BEBIDAS DESTILADAS Y FERMENTADAS

D.)Unidad2-Act2-Materias primas y productos fermentados

**SANDOVAL\_MIGUEL.**

**Estudiante:**

**DOCENTE:**

**FREDDY MAURICIO LEÓN WAGNER**

**FUNDACION UNIVERSITARIA SAN MATEO**

**PROGRAMA: GASTRONOMIA**

Luego de revisar el contexto y los recursos sugeridos, participe en el presente foro de discusión por lo menos en dos oportunidades.

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?

***LA SIDRA***

Elaborada con una selección de manzana de alta calidad de variedades 100% Gallega, controlado todo el proceso de producción de esta sidra, se obtiene el mosto que, tras una fermentación de unos nueve meses en nuestra bodega en depósitos de acero inoxidable y una cuidada cata antes de salir al mercado, se convierte en esta natural y refrescante sidra, que sin duda, la mejor representante de la sidra natural gourmet, la opción ideal para quienes exigen una calidad garantizada.

**CERVEZA**

Elaborada con malta de cebada, lúpulo 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.

**GUARAPO**

Se hace de varias frutas, pero el que hemos hecho en nuestra casa es el de cascaras de piña. Es una bebida fermentada de baja graduación cuyas levaduras (presumiblemente Saccharomyces Serevisiae, es decir tipo Ale, porque flotan) se encuentran en la cascara de la piña, como se encuentran las levaduras del vino en la cascara de la uva. En mi opinión la mejor especie de piña para hacer el guarapo es la piña de Lebrija (pueblo Piñero de Santander). Es una bebida refrescante, semiseca y agradable para acompañar la comida al almuerzo.

**YOGURT**

El yogurt es un alimento que se obtiene mediante la fermentación de la leche por cultivos lácticos, lo que hace que la lactosa se transforme en ácido láctico y por tanto su textura sea más espesa y su sabor más ácido y concentrado.

Materias Primas: Leche fresca, azúcar, glucosa, ácido láctico, cultivos de L bulgaricus y S. thermophilus, colorantes, fruta.

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.

**PAN**

Depende 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.

**EL MASATO**

Esta es una bebida de arroz que se consume mucho en Cúcuta, es un poco picante, pero es refrescante y agradable, por su baja graduación. No conozco la historia del masato, pero siendo el arroz una fuente de almidones al igual que el maíz, seguramente en algún momento alguien experimentó con el grano y le dio resultado. No es como el Sake, que requiere de un microorganismo especial, sin embargo, es una bebida interesante para quien desee experimentar con bebidas alcohólicas sin gastar una fortuna.

MIGUEL SANDOVAL MARULANDA

Estudiante de gastronomía

Fundación universitaria san mateo

Email. [Lmsandoval@sanmateo.edu.co](mailto:Lmsandoval@sanmateo.edu.co)

Cel. 311-348-83-72