**Unidad2-Act2-Materias primas y productos fermentados \_Rodriguez\_Juliana**

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

Para empezar los alimentos fermentados son aquellos que han pasado por un proceso de fermentación, valga la redundancia, el cual consiste en el crecimiento de microorganismos en un ambiente sin oxígeno. Las fermentaciones se pueden dar por moho, levaduras o bacterias. Este proceso modificara no solo las características físicas del producto, sino también favorece a su conservación, dándole una vida más larga a los productos.

Algunos de los productos fermentados más comunes son:

* El vino
* La cerveza
* El yogurt
* El pan
* Algunos tipos de quesos

El vino

La materia prima utilizada para la producción de este producto fermentado es la uva y sus características organolépticas incluyen su sabor, el cual varía dependiendo del tipo de una, así mismo como su color. La textura si es similar independiente mente del tipo y esta es jugosa en su interior, y con una fina capa usualmente un poco amarga en su exterior. Su olor no suele ser muy evidente al estar fresco, pero al momento de empezar a fermentarse si es mas fuerte.

La cerveza

Este producto se obtiene de la cebada, la cual cuenta con características organolépticas muy destacadas. Su olor es dulce, sus espigas son largas, delgadas, flexibles, de color amarillento. Su sabor no es para nada agradable sin antes haberlo procesado.

El yogurt y los quesos maduros

La materia prima utilizada para producir el yogur y akgubos de quesos maduros es la leche, ya sea la de vaca o la de cualquier mamífero. Esta vez tomaremos como referencia la leche de vaca. Esta leche tiene un color Blanco, más o menos amarillento según el contenido en beta-carotenos de la materia grasa. Su olor es poco acentuado, pero es característico del animal. Su aspecto es viscoso y mate, su sabor es refrescante y azucarado.

El pan

Su principal materia prima es el trigo el cual mezclado con un líquido y levadura se podrá obtener pan. Las características organolépticas del trigo no son muy llamativas, pues este no tiene ningún sabor particular al momento de probarlo sin ser procesado. Su olor tampoco es muy característico, se puede decir que es un olor como a humedad. Su color es blanco y su textura ak hablar de la harina de trigo es suelta y ligera.