

DEBRAY ENRIQUE PEREZ SUAREZ

BEBIDAS DESTILADAS Y FERMENTADAS

UNIDAD 2 - ACTIVIDAD 2: MOMENTO COLABORATIVO:

Materias Primas y Productos fermentados

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| PRODUCTO | MATERIA PRIMA | PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS |
| 1. VINO DE UVA | Zumo de uva: rico en azúcares | El vino tienen atributos que inciden en forma grata sobre nuestros sentidos como el olfato, el gusto y la vista.  El sabor y el aroma son determinados por azúcares, ácidos y polifenoles |
| 1. SALSA DE SOJA | Soja, Trigo, Sal y Agua  Levadura Aspergillus | Posee un alto contenido en sodio, vitaminas, carbohidratos, minerales entre otros, los cuales nos estimulan sentidos como el olfato, el gusto, la vista. |
| 1. VINAGRE DE MANZANA | Manzana  Sacharomyces cerevisiae para la fermentación alcohólica  Acetobacter para la fermentación acética | Posee características organolépticas propias como olor, color, sabor, y aroma que estimulan nuestros sentidos, siendo muy suave al estómago por tener menor contenido de ácido acético que el vinagre de vino. |
| 1. YOGURT | Leche fresca  Azúcar  Lactobacillus vulgaricus  Streptococcus thermophilus  Fruta deseada | Olor característico de leche acidificada  Sabor típico característico agradable, ligeramente ácido  Color blanquecino o de acuerdo a la fruta utilizada |