





FICHA TÉCNICA:
KITS DE FERMENTACIÓN PARA PRODUCCIÓN DE BEBIDAS PROBIÓTICAS:

1. DATOS DEL FABRICANTE:

Nombre Comercial:	SOLUCIONES BIOTECNOLÓGICAS AGROINDUSTRIALES
Logotipo	
RUC:	1050196250001
Responsable técnico	Ing. Sebastián Alejandro Neto Ibarra
Datos de contacto	Celular: 099 675 7467
	Correo: neto_sebastian@yahoo.es

2. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO SOLICITADO:

Nombre del producto	KIT PARA PRODUCCIÓN DE KÉFIR DE AGUA
Contenido del producto	El Kit contiene: fermentador, nódulos de Kéfir de agua y medio de cultivo nutritivo.
Características específicas	<p style="text-align: center;">FERMENTADOR:</p> <p>Partes del fermentador:</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-end;"><div style="text-align: center;"> Airlock de doble burbuja</div><div style="text-align: center;"> Tapa roscable</div><div style="text-align: center;"> Caucho de acople</div><div style="text-align: center;"> Cuerpo del fermentador</div></div> <p>Material de fabricación:</p> <ul style="list-style-type: none">• Cuerpo: Vidrio• Tapa: Plástico de grado alimenticio• Airlock: Plástico de grado alimenticio.• Volumen total: 470 ml.• Volumen útil para fermentación: 350 ml. <p style="text-align: center;">NÓDULOS DE KÉFIR DE AGUA:</p> <p>Peso fresco (cantidad de nódulos): 20 gramos.</p> <p>Principales cepas microbianas presentes en los nódulos de kéfir de agua:</p>

	<i>Lactobacillus paracasei</i> <i>Acetobacter lovaniensis</i> <i>Lactobacillus parabuchneri</i> <i>Lactococcus lactis</i> <i>Leuconostoc holzapfelii</i> <i>Leuconostoc mesenteroides</i> <i>Saccharomyces cerevisiae</i> MEDIO DE CULTIVO NUTRITIVO: Infusión de cedrón, pasas y panela.
--	--

3. ESPECIFICACIONES DE USO DEL PRODUCTO:

El kit de fermentación está diseñado para la producción técnico–artesanal o casera de la bebida probiótica conocida como kéfir de agua.

3.1. Proceso de producción de kéfir de agua:

Lave y desinfecte muy bien el frasco de vidrio, la tapa plástica, el caucho de acople, el airlock y los utensilios de cocina que vaya a utilizar. No use cloro. Inserte el caucho de acople en el orificio de la tapa del fermentador. Coloque los gránulos de kéfir en el frasco de vidrio y agregue 350 ml de infusión de cedrón, pasas y panela a temperatura ambiente. Encaje el Airlock en el orificio del caucho de acople y llénelo con agua limpia hasta el nivel indicado. Cierre correctamente el frasco de vidrio. Ubique el fermentador en un lugar limpio, protegido de la luz solar directa y a temperatura ambiente (no refrigerar). Deje fermentar 11 días para cosechar su bebida

Importante:

- Una vez cosechada la bebida se debe repetir el proceso, los gránulos de kéfir necesitan ser alimentados en forma continua.
- Tiempos de fermentación superiores a 1 días aumentarán excesivamente la acidez de la bebida y ralentizarán el crecimiento de los nódulos de kéfir de agua.

3.2. Almacenamiento de la bebida de Kéfir de agua: La bebida producida se debe refrigerar para detener el proceso de fermentación y conservar su frescura.

3.3. Forma de consumo de la bebida de kéfir de agua: En una taza, servir 50 ml de bebida de kéfir y 200 ml de la infusión o jugo de su agrado. Mezclar y luego endulzar al gusto con azúcar, panela, miel de abeja o edulcorante no calórico de su preferencia.

4. DATOS DE SEGURIDAD / ADVERTENCIAS / RIESGOS PARA EL PRODUCTO Y/O EL USUARIO:

4.1. Biológicos:

- Posibilidad de contaminación cruzada, especialmente por mohos, si los nódulos de kéfir no se manipulan en condiciones higiénicas.
- Riesgo de crecimiento de microorganismos patógenos si no se respeta el procedimiento de producción detallado en esta ficha técnica.

4.2. Químicos

- Para procesos caseros de desinfección de los recipientes y utensilios que estarán en contacto con los gránulos de kéfir de agua, se recomienda el uso de agua hirviendo.

4.3. Físicos

- Manipulación cuidadosa del frasco de vidrio para evitar roturas y posibles cortes.

5. FIRMA DEL TÉCNICO RESPONSABLE:



Sebastián Alejandro Neto Ibarra.

Ingeniero Biotecnólogo

Técnico de Producción SBA

Dir. Juana Atabalipa y Hernán González de Saá