

2022

UDS- UNIVERSIDAD DEL SURESTE

REPORTES DE PRACTICA
PRACTICA DE VINO

LILI MONTSERRAT RECINOS VAZQUEZ

NOMBRE DE PRACTICA

ELABORACION DE VINO

INTRODUCCION

El método de conservación de fermentación consiste en transformar los azúcares que contiene el alimento en ácidos, impidiendo así el crecimiento de ciertas bacterias. Las fermentaciones pueden estar producidas por bacterias, levaduras, mohos o ambas, en este caso benéficas e inocuas.

Hace referencia a la función catalizadora que convierte el mosto o un jugo de uva en una bebida alcohólica. Se consume oxígeno.

OBJETIVO:

Realizar la práctica de elaboración del vino para conocer el proceso de conservación mediante la fermentación.

Preparación: 1 hora 15 minutos

Cocción: 25 minutos

Dificultad: Bajo

MATERIALES:

- 2 kg de moras frescas y medianas
- 1,5 kg de azúcar blanca y fina
- 4 litros de agua
- 1 cucharada de levadura
- 1 litro de agua destilada
- 1 botella de 750 ml

PASOS DE ELABORACION

1. Lavar las moras, colocar en un recipiente de plástico limpio y machacar hasta que queden totalmente trituradas.
2. Agregar despacio el agua destilada y revolver las moras en el agua con ayuda de un cucharón de madera.
3. Añadir la levadura disuelta en una taza de agua mezclando suavemente y dejar reposar por 10 minutos.
4. Poner en una olla los 4 litros de agua con el azúcar y dejar que se disuelva y calentar a fuego medio para formar un almíbar suave. Toma unos 25 minutos.
5. Bajar del fuego y dejar enfriar a temperatura ambiente; reservar en la nevera.
6. Verter el almíbar sobre el recipiente con las moras, revuelva y tape el recipiente por una semana en un lugar fresco lejos de altas temperaturas
7. Colar el vino pasada la semana de fermentación para que no haya exceso de pulpa.
8. Traspasar el vino a la botella limpia y esterilizada con ayuda de un embudo
9. Tapar con un corcho y almacenar en el lugar que prefiera.
10. Servir y disfrutar.

ANEXOS



Se machucaron las moras, que quedaran bien aplastadas para tener una mejor concentración



Agregamos 1 cucharada de levadura a agua tibia



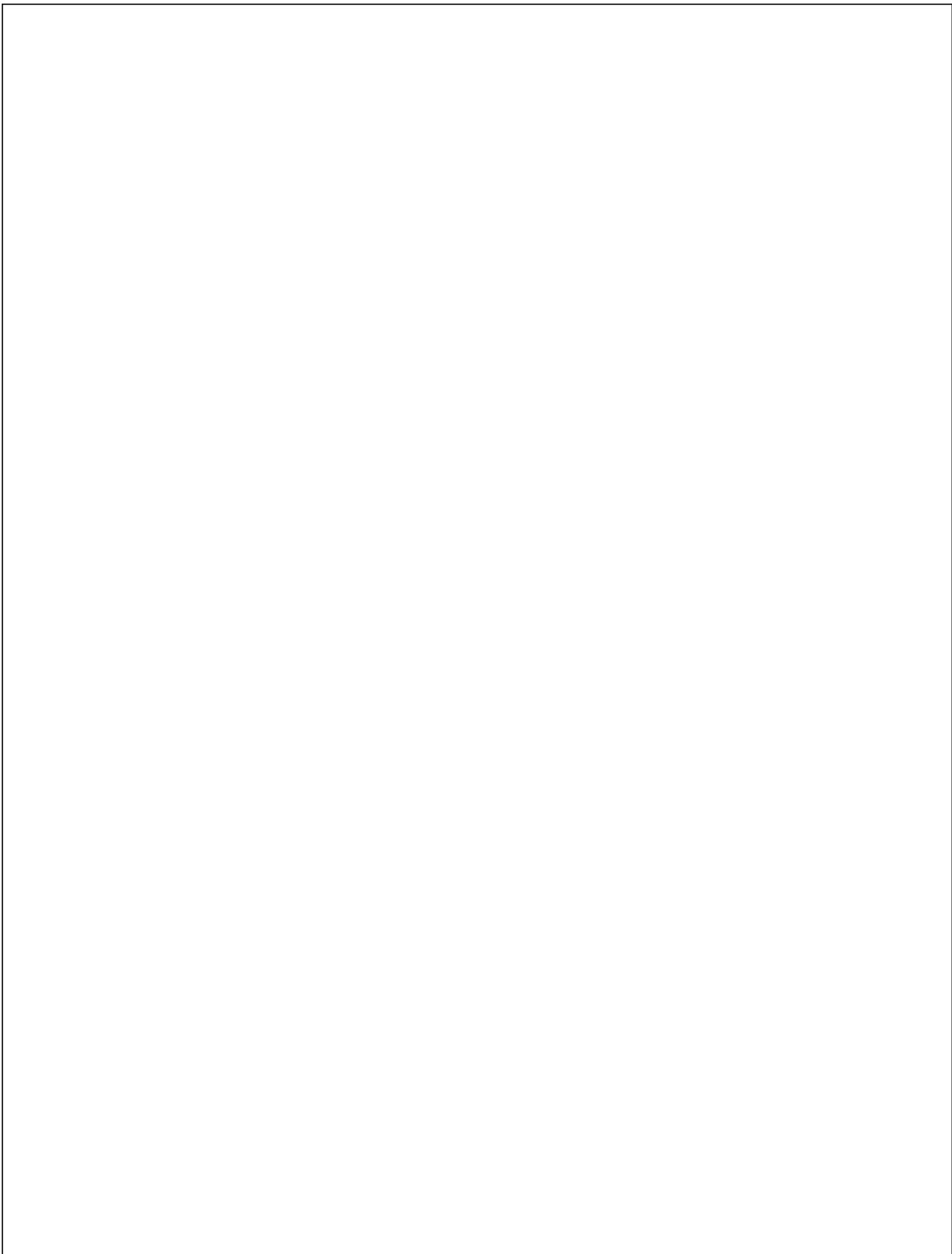
Combinamos agua destilada con las moras



Mezclar con el almíbar



Colocamos el resultado en una botella y dejamos que fermente por más de 1 semana



2022

UDM- UNIVERSIDAD DEL SURESTE

REPORTE DE PRACTICA
PRACTICA DEL QUESO

LILI MONTSERRAT RECINOS VAZQUEZ

NOMBRE DE PRACTICA

ELABORACION DE QUESO

INTRODUCCION

La elaboración de quesos consiste sólo en cuatro etapas bien diferenciados: la fermentación, el cuajado, el desuerado y la maduración de la leche.

El cambio de estado que se observa en el proceso de la elaboración del queso es, principalmente el de cambio de estado de líquido a sólido. Es un estado de agregación en el cual la materia está en un estado líquido, no posee una forma propia, sino que toma la forma del recipiente que lo contenga. La fuerza de interacción entre moléculas es lo suficientemente fuerte como para mantenerse unidas, pero no tan fuerte como para mantener una forma o estructura fija del queso.

Se trata de un estado de agregación mediante el cual, las moléculas que forman la materia se encuentran unidas entre ellas lo que le confiere una forma rígida y estática.

OBJETIVO:

Elaboración de queso para conocer uno de los muchos procedimientos de la leche y como interactúa con otros componentes siendo esto un proceso industrial.

Tiempo de preparación: 5 minutos, más el tiempo de refrigeración

Tiempo de cocción: 22 minutos aprox.

Cantidad: 1 queso de 315 gramos

MATERIALES:

- 2 litros de leche líquida pasteurizada (no de larga duración ni leches vegetales)
- 75 gramos de yogurt natural o crema agria (opcional)
- 1/4 taza de vinagre blanco o jugo de limón (o un poco más, ver notas)
- 1 cucharadita de sal

PASOS DE ELABORACION:

1. En una olla de acero inoxidable suficientemente grande, colocar la leche y calentar a fuego medio hasta que comiencen a aparecer pequeñas burbujas que suben por el borde de la leche y comienza a salir humo, lo que indica que casi va a hervir, alrededor de 22 minutos.
2. Cuando la leche esté caliente, pero todavía no haya llegado al punto descrito en el paso anterior, sacar 1 taza de leche y agregar el yogurt o crema agria y mezclar.
3. Cuando llegue al tiempo de los 22 minutos, y que la leche esté al punto de hervir, agregar la leche mezclada con el yogurt o crema y el jugo de limón o vinagre.
4. Verás cómo de inmediato se separa la leche formando la cuajada, quedará un suero amarillento separado de la cuajada.
5. Retirar la olla del fuego, retirar la cuajada con ayuda de una cuchara con orificios o colador. Drenar el producto colocando la cuajada en un colador forrado con lienzo limpio; también puedes utilizar una coladora de tela.
6. Colocar la cuajada en una taza, agregar la sal y mezclar con la mano o un tenedor. En este punto puedes dejarlo grumoso, como una ricotta o seguir al siguiente paso de prensarlo para tener un queso más firme. En este paso también puedes agregar hierbas, pimentón, ají dulce u otros ingredientes para "aliñarlo".
7. Para prensar el queso, entorchar la coladora o el lienzo, para ir sacando el suero y que vaya tomando forma; cuanto más presión al prensarlo y tiempo de drenado, más firme será el queso.
8. Cuando el queso esté a temperatura ambiente, envolverlo en un plástico, que quede bien apretadito y si desea, puede colocarlo en un envase para que tome forma redonda, cuadrada, como desee. Refrigerar por al menos 24 horas. Servir y disfrutar.

ANEXOS



TODOS LOS INGREDIENTES



JUGO DE LIMON



CALENTAR LECHE



QUESO



HERVIR LECHE