

universidad del sureste



MEDICINA HUMANA

CATEDRATICO: Dr. jose miguel ricaldi
culebro

ALUMNOS: cruz camacho j.c

zavala villalobos r.d

palacios cautiño c.a

antonio gomez a.y

MATERIA: microbiología y
parasitología

SEGUNDO SEMESTRE

FECHA: 17/03/2023

TUXTLA GUTIERREZ CHIAPAS

BEBIDA FERMENTADA

equipo:

Antonio Gomez A.Y
Palacios Cautiño C.A
Zavala villalobos R.D
Cruz Camacho J.C

(T E P A C H E)

INTRODUCCION

Escobar, V. A. (2010). *Bebidas Fermentadas*. Colombia: Universidad del Valle., Long, J. (2003), *onquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*. México, DF: Universidad Autónoma de México, Teófilo Herrera, M. U. (2003). *Bebidas alcohólicas no destiladas indígenas de México*. México, D. F.: Universidad Autónoma de México, García, G. M, R. Q. M. (2004). *Biotecnología Alimentaria*. México, DF: Limusa S.A. de C.V.

EL TEPACHE ES UNA BEBIDA FERMENTADA ORIGINARIA DE MÉXICO, NORMALMENTE TIENE UN BAJO NIVEL DE ALCOHÓL POR SU FORMA DE ELABORACIÓN. SU GUSTO RECUERDA A LA CERVEZA, PERO ES DULCE. EL TEPACHE ES UNA FERMENTACIÓN ESPONTÁNEA DE LAS PIELES DE PIÑA, Y AZÚCAR MORENA, TAMBIÉN DENOMINADO PILONCILLO. SI EL TIEMPO NORMAL DE FERMENTACIÓN ES ALARGADO EL TEPACHE SE FERMENTA HASTA OBTENER UN GRADO DE ALCOHOL MÁS ALTO Y SU SABOR SE CONVERTIRÁ EN ALGO ÁCIDO Y AMARGO DEBIDO A LA FERMENTACIÓN ESPONTANEA QUE REALIZA. INCLUSO ESTO PUEDE DERIVAR A CONVERTIRSE EN VINAGRE SI SE FERMENTA CON DEMASIADA SUPERFICIE DE CONTACTO CON OXÍGENO.

METODOLOGIA

EMPEZAMOS CON LA ELABORACION DEL TEPACHE CON UN APROXIMADO DE SEIS DIAS DE ANTICIPACION , PASANDO ESTOS DIAS EL TEPACHE ENTRO EN ESTADO DE FERMENTACION, OBSERVAMOS UNA COLORACION QUE CARACTERIZA A ESTA BEBIDA " AMARILLO CLARO" CON UN CIERTO NIVEL DE ESPESOR Y UN LIGERO OLOR A ALCOHOL.



DISCUSION Y CONCLUSION

GRACIAS A LA METODOLOGIA QUE USAMOS TOMAMOS UNA MUESTRA DE ESTE Y PONIENDO LA EN UN PORTAOBJETOS SE OBSERVO LO SIGUIENTE: PRESENCIA DE SEDIMENTOS Y BACTERIAS MISMAS DEL PROCESO DE FERMENTACION COMO CELULAS DE LA PIÑA

RESULTADOS

ENCONRAMOS DIFERENTES TIPOS DE BACTERIAS COMO: COCOS, ESTREPTOCOCOS Y ESTAFILOCOCOS

