



06/L038

Hidromiel: producto regional alternativo a base de miel. Hydrohoney: an alternative regional product based on honey

Director: [MOLINA, María Gracia](#)

Email: mgmolina@infovia.com.ar

Codirector: BATTISTON, Roberto

Integrantes: ORDOÑEZ, Alicia – ALCANTU, Stella Maris – FERNANDEZ, Carolina
WORLOCK, Jésica – CARBONELL, Anabella

Cada civilización y cada pueblo ha desarrollado su bebida alcohólica tradicional. En Argentina, existen bebidas clásicas, como cerveza, sidra o vinos. En la actualidad, se presenta en el mercado una oferta variada de bebidas alcohólicas alternativas y existe una concepción que favorece los atributos funcionales de los productos ligados con lo natural y la salud.

La elaboración de hidromiel se clasifica como un proceso productivo de la biotecnología enzimática y fermentativa. Es un producto obtenido por la fermentación alcohólica de una solución de miel diluida en agua y de acuerdo a la legislación alimentaria se admite según los siguientes tipos: simple, compuesta o de frutas, con adición de zumo de frutas y con sabor cuando se les adicionan aromas sintéticos, pudiendo recibir los siguientes calificativos según el contenido de azúcar en tipo dulce y seco y según su efervescencia tipo espumoso por efervescencia propia y tipo gasificado por efervescencia proporcionada artificialmente.

En el presente trabajo y a partir de algunas experiencias previas de elaboración de hidromiel, realizadas por integrantes del equipo de investigación, se busca el desarrollo de un producto innovador para el mercado regional y/o nacional.

Se realizará la selección de la cepa de levaduras adecuada para el proceso de fermentación alcohólica, elaboración de hidromiel base, diseño de algunos tipos de hidromiel y análisis de resultados de producto terminado en función de características analíticas y evaluación sensorial del mismo.

De acuerdo a resultados obtenidos se analizará la posibilidad de iniciar algún emprendimiento de producción hidromiel.