



06/L053

Desarrollo de productos a base de hidromiel

Development of products based on honey wine

Director: MOLINA, María Gracia

E-mail: mgmolina@infovia.com.ar

Co-Director: BATTISTÓN, Roberto

Integrantes: ORDÓÑEZ, Alicia; ALCANTÚ, Stella M; MORATA, Vilma Inés; CARRIÓN, Raúl Orlando; BARROSO, Ivanna; SANCHEZ, Verónica Andrea

Resumen Técnico

Cada civilización y cada pueblo ha desarrollado su bebida alcohólica tradicional. En Argentina, existen bebidas clásicas, como cerveza, sidra o vinos. En la actualidad, el mercado ofrece bebidas alcohólicas alternativas y existe una concepción cultural que favorece los atributos funcionales de los productos ligados con lo natural. La elaboración de hidromiel se enmarca como un proceso productivo de la biotecnología enzimática y fermentativa.

El hidromiel 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 (adicionado de zumo de frutas), e hidromiel con sabor a: cuando se le adicionan aromas sintéticos. Se puede clasificar en tipo dulce o seco, según el contenido de azúcar. Según el tipo de efervescencia: se lo clasifica en tipo espumoso: efervescencia propia; y tipo gasificado: con efervescencia proporcionada artificialmente

En una primer etapa de trabajo se ha incursionado en elaboraciones de hidromiel como un producto regional alternativo. Se ha realizado: selección de cepas de levaduras que muestran una buena respuesta en el proceso de fermentación alcohólica; procesos de elaboración del hidromiel base que ha permitido profundizar su conocimiento y análisis de producto terminado..

A fin de analizar la posibilidad del aprovechamiento de un recurso natural, la miel, en búsqueda de obtener un producto con valor agregado significativo, que logre la inserción en el mercado de bebidas alcohólicas, se propone ensayar nuevas fermentaciones y diseño de productos a partir del hidromiel base, variando factores que modifican sus características. El producto terminado será sometido a análisis físico-químico y evaluación sensorial.

Como beneficios se espera establecer un proceso productivo adecuado y favorecer la economía regional frente a la factibilidad de elaboración de un producto innovador con posible inserción en el mercado.

Summary

Each civilization has developed its traditional alcoholic beverage. In Argentina, there are classic drinks, such as beer, alcoholic cider or wine. Nowadays, the trade provides alternative alcoholic drinks and there is a cultural conception that is in favour of the functional characteristics of natural products. The production of honey wine is assigned as a productive process of the fermentation biotechnology.

The honey wine is a product obtained from the alcoholic fermentation of a honey solution diluted in water, and according to the food legislation, it is admitted taking into consideration the following types: simple, composed or based on fruits, and flavoured honey wine I, when synthetical fragranc y are added. It can be classified into two types according to the amount of sugar: sweet or dry. According to the effervescence, it can be classified into spumous type, with its own effervescence; and gasify type, with artificial effervescence .



In the first step of the work, honey wine products have been assigned as regional alternative products. Selection of yeast which show a good resolution in the alcoholic fermentation process; processes of honey wine production which have made possible the knowledge and analysis of the finished product have been made.

With the aim of analysing the possibility of the utilization of a natural resource , the honey, looking for a product with an important added value, which can be introduced into the alcoholic drinks' trade, new fermentations and designs of products based on honey wine with different facts that modify their characteristics should be made. The finished product will be a physical - chemist analysis and sensorial evaluation.

A productive process and an improvement of the regional economy for the possibility of the production of a new product with posible introduction in the trade are the advantages that this will have.