

Ingredientes: cereales malteados y adjuntos



Tradicionalmente se ha empleado todo tipo de fuentes de azúcar para elaborar bebidas alcohólicas mediante el proceso de la fermentación. El tipo de materia prima y el proceso empleado hacen que el producto final sea una cerveza, vino o sake. En el caso de la cerveza, la fuente preferida y mayo-

ritaria de carbohidratos son los cereales, fundamentalmente la cebada. Para poder aprovechar los azúcares contenidos en ellos, es necesario activar la germinación del grano, detenerlo en el momento preciso y secarlo o tostarlo. Este proceso en conjunto se conoce como malteado.

Descripción

El profesor Juan Galvañ, de la empresa Maltas Seleccionadas S.L., nos explicará las características fundamentales de los cereales que se emplean en la elaboración de cerveza, así como el proceso de malteado, fundamental en el desarrollo enzimático y de sabores.

Objetivos

Conocer la forma en la que el tipo de cereal y el proceso de malteado influyen en el producto obtenido

Temario

- Cebada y otros cereales
- El proceso de malteado: variables y resultados (tipos de malta)
- Especificaciones.
- La malta: un paquete de alimentos y enzimas
- Tecnología: hervidores de cereales



Número de créditos: 1 crédito ECTS
Semana de docencia: Semana 3
Profesorado: Juan Galvañ