

E.B.A.A.

OBJETIVO: Conocer la clasificación de las bebidas de consumo diario.

OBJETIVO: Identificar las diferencias entre bebidas alcohólicas y analcohólicas .

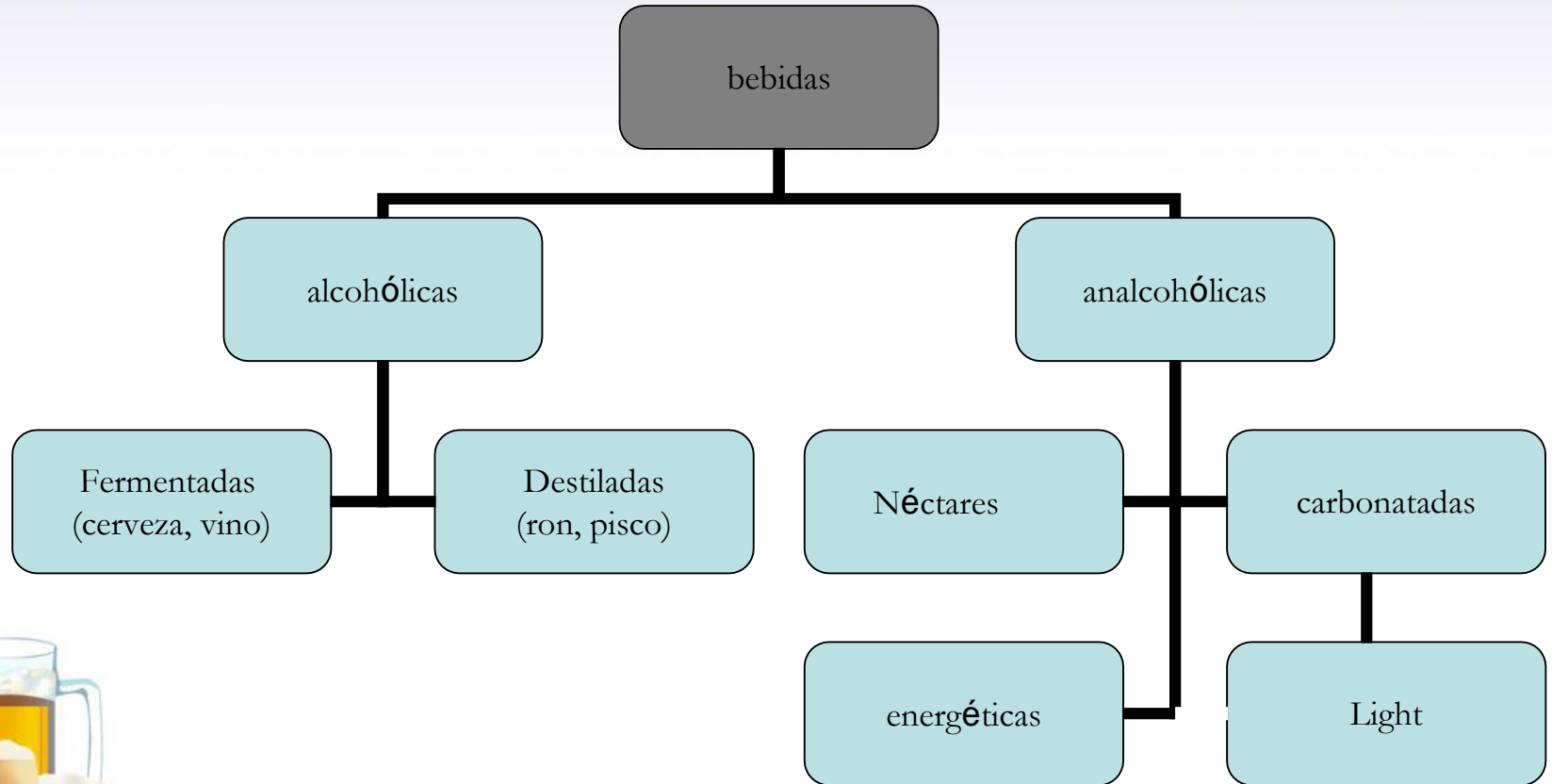
ACTIVIDAD: LEER LAS DIAPOSITIVAS, Y PEGARLAS EN SU CUADERNO.
DEBAJO DE CADA DEFINICION DE BEBIDA, PEGAR 5 BEBIDAS QUE ESTEN EN EL MERCADO, Y CORRESPONDAN A DICHA DEFINICION.

EJEMPLO:

NECTARES DE FRUTA: PULPAS GUALLARAUCO – JUGOS AFE .



CLASIFICACION



DEFINICIÓN DE BEBIDA

Según la R.A.E:

Bebida espirituosa obtenida por destilación, maceración o mezcla de diversas sustancias, y compuesta de alcohol, agua, azúcar y esencias aromáticas variadas.



EXISTEN 2 GRANDES GRUPOS

Bebidas Alcohólicas

Bebidas Analcohólicas



BEBIDAS ALCOHOLICAS

Una bebida alcohólica es una bebida que contiene etanol (alcohol etílico), y se divide en dos grandes grupos:

Las bebidas alcohólicas se dividen en dos:

- a) Bebidas fermentadas
- b) Bebidas destiladas



Bebidas fermentadas

Las **bebidas fermentadas** son aquellas que se fabrican empleando solamente el proceso de fermentación, en el cual se logra que un microorganismo (levadura) transforme el azúcar en alcohol. Con este proceso solo se obtienen bebidas con un contenido máximo de alcohol equivalente a la tolerancia máxima del microorganismo, es decir, unos 14 grados.



EJEMPLOS

VINO



CERVEZA



SAKE

Bebidas destiladas

Las **bebidas destiladas** son aquellas que, luego de la fermentación, se las somete a un proceso de concentración del alcohol denominado destilación. Éste consiste en la evaporación y recuperación de las sustancias más volátiles, entre ellas el alcohol, de manera que parte del agua y otras materias pesadas quedan como residuo descartable. Los productos así obtenidos pueden ser, o no, sometidos a un proceso de envejecimiento.



EJEMPLOS



→ RON



V
O
D
K
A

TEQUILA



WHISKY



BEBIDAS ANALCOHOLICAS

- Se define como bebidas analcohólicas aquellas bebidas que tienen como máximo un 5% de alcohol o bien ausencia completa de éste. Las bebidas analcohólicas pueden ser de origen natural o artificial; es decir, las materias primas base. Pueden ser concentrados de jugo de frutas o sucedáneo.



Bebidas analcohólicas

- Dentro de las bebidas analcohólicas podemos encontrar distintos grupos de los cuales tomaremos los más importantes:
- Bebidas carbonatadas
- Bebidas energéticas
- Néctares de frutas
- Bebidas light



Bebidas carbonatadas (carbónicas)

Las bebidas carbónicas o gaseosas son la consecuencia de los ensayos para producir aguas efervescentes. Al cabo de algún tiempo se les agregaron saborizantes, de ahí nacieron las primeras aguas gaseosas, que son esencialmente tratadas con CO₂, a las que se han agregado azúcar o agentes ácidos, una materia colorante y un agente de sabor, para que se conserve el gas se envasa la bebida en un recipiente herméticamente cerrado.



Bebidas light

La diferencia entre una bebida azucarada y su alternativa "light" es la cantidad de azúcar que aportan. Debemos tener en cuenta que el consumo máximo de azúcar recomendado por la Organización Mundial de la Salud (OMS) es de 25 g al día.



Bebidas energéticas

- Según el reglamento sanitario que las regula, las clasifica como bebidas para deportistas orientadas directamente a un adulto joven entre 18-40 años.

Se caracteriza por incrementar la resistencia física, mejorar la concentración promover la sensación de bienestar y estimular el metabolismo.

Los principales componentes de las bebidas energizantes incluyen: cafeína, guaraná, taurina, gin seng, carbohidratos y vitaminas. La cafeína que contiene esta bebida estimula el sistema nervioso central lo que puede aumentar el rendimiento muscular.



Néctares de frutas

Néctar es un producto constituido por pulpa de frutas finamente tamizado, agua potable, azúcar, ácido cítrico, preservantes y estabilizantes, sometidos a un adecuado tratamiento térmico de la pulpa (llamado escaldado). El néctar es un producto no fermentado, no gasificado y el porcentaje mínimo de pulpa no debe ser inferior a un

50%.

