ELABORACION DE YMER Y DAHI

Angie murillo

Cristian Fernández argel

Elías pacheco Durango

Janer Urango Anaya

Doc. Fernando Mendoza Corbis

Universidad de córdoba

Facultad de ingenierías

Programa de ingeniería de alimentos

2018

YMER.

El nombre de Ymer se deriva de la mitología nórdica, la cual se conocía como una bebida láctea acidificada de Dinamarca.

Ymer es un producto lácteo fermentado con proteínas para incrementar los sólidos solubles

Dinamarca Ymer se nombra después de ser llamado primero Ymir en la miología nórdica. En 1937, el productor de leche E. Larsen en hatting registro su nuevo producto de leche agria como Ymer; el nombre fue usado luego por otras industrias lácteas donde se inició la elaboración del producto.

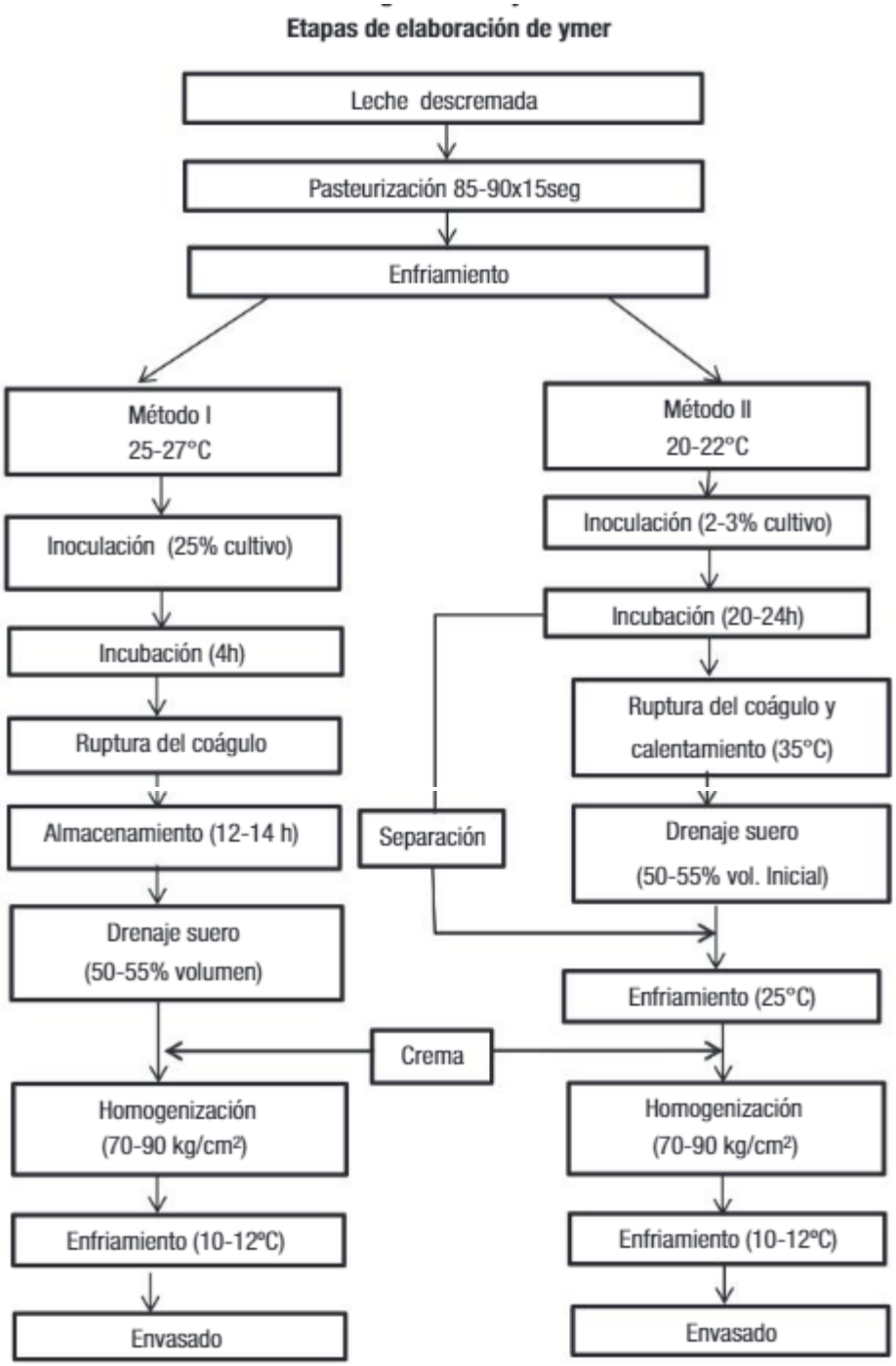
Ymer es un producto lácteo fermentado con un cultivo misto, enriquecido con proteína para incrementar los sólidos totales por lo que tiene mayor viscosidad que el yogurt y un sabor más aromático.

Este producto se destaca por su alta viscosidad y consistencia, esta característica se debe al crecimiento vigoroso de lactococcus con formación de capsula, principalmente el *Strectococcus lactis subsp. Cremoris,* el carácter viscoso de esta leche descremada se deriva de la formación depolisacaridos exocelualres formados por los lactococcus ivolucrados en la fermentación. Un ejeplo de este producto tradicional de este tipo es el "lactofil", producido en Suecia, tiene un leve sabor amargo y una consistencia viscosa. Asimismo el Ymer de Dinamarca y el lactofil de Suecia, cuyo proceso de elaboración incluye la concentración del producto después de la fermentación, debido a la remoción de un determinado porcentaje de suero del coagulo.

El cultivo iniciador. Es un producto lácteo fermentado se usa cultivo mesófilos mixto. Conformados por: *Strectococcus lactis subsp cremoris, Strectococcus lactis subsp lactis. Leuconoctoc mesenterioides,* entre otros y se utiliza 4% del cultivo.

Se usa la leche descremada cuyo, leche cuyo contenido de grasa es típicamente de 0,1%y en general no superior a 0,5%. Se somete a un tratamiento térmico a 80°C por 30 minutos, se enfría para adicionar el cultivo, manteniendo a 18°C hasta que el ph baje a 4,6. Al romper la cuajada el suero se drena después de la fermentación, y se añade crema con un contenido de grasa del 35-38% de grasa, eso significa que tiene un contenido alto de sólidos, incluyendo las proteínas, mientras que el contenido de grasase mantiene en un 35% como en la leche entera, así mismo una vez llegado a 4,6 con el cultivo aromatizante, la leche fermentada se puede calentar gradualmente a hasta 35°C, y parte del suero se separa, el Co_2 que se forma hace flotar la cuajada. El lacto suero se retira, a la cuajada se le añade crema homogenizada, antes de la pasteurización; la fermentación será entre 16 20 horas a 20°C – 27°C hasta alcanzar 4,6 de ph, momento en el que se rompe el coágulo para realizar el drenaje i alcanzar la consistencia del producto. Llevar a 5 °C por 24 horas previo al envasado e igual a 5°C almacenar.(vallejo, 2008)

Hay dos alternativas e proceso para obtener Ymer a nivel industrial, así se conoce a la primera como "método de acidificación" método I, la segunda como método de "calentamiento" método II, donde ese último toma de 20 a 24 horas de fermentación.



Hoy se hace uso de sistemas de ultrafiltración e Hiperfiltracion para leches fermentados con alto contenido de solidos como por ejemplo el Ymer i yogures con alta viscosidad.

En Dinamarca el procesamiento de este producto se adiciona quimosina para identificar la coagulación y facilitar el desuerado, actualmente se elabora haciendo uso de membranas semipermeables en ultrafiltración para lograr la concentración.

En cuanto a su composición el Ymer tiene alto contenido de proteínas.

Tabla 4. Composición del ymer

Componentes	Porcentaje
Proteina total	6,7
Sólidos no grasos	11,6
Sólidos totales	14,6
Grasa	3,0

Fuente: Stobberup, (1985)

Estos productos son como el pan y el vino, por ende las poblaciones han conocido desde su origen las fermnetaciones lácticas y alcohólicas; pues su valor nutritivo es semejante al de la leche original (alais, 2003). Aunque sus beneficios eran empíricamente conocidos, no fue hasta principios del siglo 20 cuando los estudios de Metchnikoff, que pusieron de manifiesto los efectos positivos que el consumo de estas leches tenían para la salud humana. Este establece la gran importancia del consumo de alimentos fermentados para contrarrestar la nociva microflora responsable de la producción de metabolitos indeseables o pro-carcinogénicos en el intestino. Estudios han rebelado que estos beneficios se deben también a los diferentes productos liberados durante el proceso de fermentación, tales como los metabolitos deseables y otras moléculas bioquímicamente activas.

YOGURT DAHI.

El yogurt y productos similares son forma tradicional de la leche agria en Grecia, Rumania hungria, matzoon entre otros cuando al hervirla se ha concentrado la leche, el yogurt hecho con esta leche se diluye con agua para usarlo como bebida.

Dahi es un producto lácteo fermentado indígena milenario, que ha logrado mantener su popularidad i seguir siendo parte de la dieta de la india a pesar de que cambien los estilos de vida i los hábitos alimenticios, para la década del setenta, el yogurt era el producto lácteo obtenido a través de fermentaciones lácticas por acción de las bacterias.

El yogurt dahi forma parte de la alimentación ayurvédica. Se trata de un aperitivo indio que recuerda un poco a nuestra cuajada tradicional, y que ahora se ha convertido en un superalimento que forma parte de las últimas tendencias alimentarias de cara a la temporada estival que se avecina. Y es que, la razón por la que debes incorporar este tipo de yogur a tu dieta veraniega no es solo su sabor, sino porque te ayudará a mantener la forma y la salud del organismo por varias razones:

1. Actúa como combustible dahi es un combustible ligero que te mantiene hidratada aumentando tus niveles de energía al mismo tiempo. Además, si le añades un poco de azúcar, el cuerpo se sentirá más equilibrado y con más energía. También se encarga de disminuir el estrés y la ansiedad.

2. Mejora la digestión

Está lleno de bacterias saludables, lo que le convierte en una cura para el intestino. Su naturaleza probiótica mejora el sistema inmune, y puede ayudar a combatir desde la gripe hasta el resfriado común, distintas infecciones, y problemas intestinales.

3. Nutre el corazón

Este superalimento despeja y restringe la formación de colesterol en las arterias, regula la presión arterial y disminuye el riesgo de padecer enfermedades coronarias. Es una de las mejores alternativas nutricionales para conservar la salud cardiovascular.

4. Es bueno para los huesos

Al estar repleto de calcio puede ayudar a mantener unos huesos y unos dientes sanos. Por otra parte, contiene minerales como el fósforo, que también incrementa el crecimiento óseo. Su ingesta está indicada para mantener tanto la artritis como la osteoporosis a raya.

5. Sustituye a la leche

Las personas con intolerancia a la lactosa o que no les gusta la leche pueden disfrutar del dahi como sustituto. Y es que, este superalimento cuenta con los mismos beneficios de la leche convirtiéndole en un must.