

Proyecto: ELABORACION DE HIDROMIEL.

Autores: Sinner, Cristina Verónica – Lovisa, Edito Esteban.

Clasificación: Bebidas fermentadas.

Resumen

El Hidromiel es una bebida alcohólica con una concentración que varía del 4% al 18% y que se obtiene a partir de la fermentación de una mezcla de agua y miel.

El hidromiel es quizás una de las más antiguas bebidas, anteriores al vino y probablemente precursora de la cerveza. Su uso estuvo muy difundido entre los pueblos de la antigüedad.

En países altamente desarrollados como Canadá, Inglaterra, Dinamarca, Polonia, Estados Unidos y otros, el hidromiel se produce a escala industrial.

En la Argentina, sexto productor mundial de miel en la actualidad, las condiciones son óptimas para obtener un producto elaborado de primera calidad, contribuyendo de esta forma al conjunto de factores que tienden a lanzar un país productor de materia prima al futuro y a incorporarlo en mejores condiciones al concierto internacional.

Como objetivo principal se tiene ayudar al apicultor a colocar su producto y ofrecerle la posibilidad de incrementar su producción, aprovechando las ventajas que dicha actividad presenta: poco capital, pequeña porción de tierra, riesgos reducidos, uso de territorio rico en néctares, etc.

Del estudio de mercado se observó que el abastecimiento de materia prima para nuestra industria no presenta inconveniente. Del mismo se concluye que la planta deberá ser diseñada para producir el equivalente a 925 lts de hidromiel por día.

De acuerdo a los factores que se han analizado con respecto a la ubicación de la planta, la misma se instalará en el Parque Industrial de la ciudad de Concordia.

Palabras claves: hidromiel, Parque Industrial, Concordia.

Diagrama de flujo del proceso

