

SISTEMA PARA PRODUCIR VINAGRE GOURMET EN COCINAS DE AUTOR

System producing gourmet vinegar in autor's kitchens

Carolina Muñoz Céspedes¹
Asesora: DI. Yaffa Nahir Ivette Gómez Barrera

SÍNTESIS:

Vinagret, la máquina para hacer vinagre, surge generando una idea de producto para un nuevo mercado, que se constituye en un producto eléctrico para los restaurantes tipo *gourmet* o para aficionados que quieran tenerlo en casa. Este producto cuenta con los implementos necesarios para hacer vinagre a partir de vino tinto; además, permite darle sabor al vinagre obtenido, según la preferencia del chef, dándole la posibilidad de aderezar comidas, siempre con un toque.

DESCRIPTORES: Diseño industrial, finas hierbas, vino tinto, vinagre.

ABSTRACT:

Vinagret, the vinegar maker, generate a new idea of product for a new market, constitutes in an electrical product for gourmet restaurants or for fans who want it home.

This product has the necessary equipment to make vinegar from red wine, also gives the possibility to add flavor to the vinegar obtained according to the chef's preference, giving it another opportunity to spice up meals with a twist

DESCRIPTORS: Industrial design, herbs, red wine and vinager.

Las cocinas de autor se han posicionado en Colombia como lugares en donde se puede encontrar variedad de comidas preparadas con el fin de satisfacer los deseos de las personas. En estas cocinas, es el chef quien diseña cada uno de los platos y de los ingredientes, lo que va a hacer de esta una experiencia única.

El gusto por el vino es común para muchas personas; el mercado cuenta con una gran demanda de vinos en el país y en el mundo: “desde hace una década el consumo de vino no ha dejado de crecer. Pasamos de una copa

por habitante al año a algo más de una botella” (Revista Cromos, 2009, p. 10).

El producto que se pretende diseñar permitirá obtener un vinagre *gourmet* con marca propia, es decir, entrar a competir en el mercado con un vinagre que ofrece cualidades que lo destacan entre los ya existentes. El producto proporcionará una nueva alternativa de compra e implementará estrategias que lo destaquen entre los demás, y que sean de agrado para clientes exigentes, quienes visitan los restaurantes con cocina de autor, con la posibilidad de que los clientes

1 Graduada de Diseño Industrial. 2012-2.

adquieran su vinagre, hecho artesanalmente (Digitouno, 2010, p. 34).

Materiales

Podemos definir la cocina y sus anexos como el conjunto de áreas o locales necesarios para transformar los alimentos y convertirlos en platos elaborados. En una cocina se manipulan alimentos y se necesitan implementos con materiales adecuados, para obtener un buen producto final.

Para la realización del producto se escogió el vidrio *Pyrex* y el acero inoxidable como materiales idóneos; sus propiedades son las que suplen la necesidad estética y funcional de la máquina para hacer vinagre.

El vidrio *Pyrex* ofrece las siguientes ventajas: Fácil limpieza, no se raya, soporta cualquier tipo de jabón, es durable, no transfiere sabores diferentes ni del material a los alimentos, resiste altas temperaturas y no se corroe o se oxida. Entre sus desventajas hay que mencionar que es costoso y que pierde el calor mucho más rápido que otros materiales.

En cuanto al acero inoxidable, se destaca por no desprender residuos del material, ser

antiadherente, absorber mucho calor, resistir altas temperaturas y no corroerse ni oxidarse. No obstante, también es costoso, pesado y requiere cuidados especiales.

Estos dos materiales se adaptan muy bien al diseño, ya que al ser un producto para la preparación de alimentos debe cumplir con las normas requeridas en su manipulación. El acero inoxidable y el vidrio *Pyrex* cumplen con normas de limpieza, durabilidad, no oxidación. Por último, al ser el vinagre un líquido ácido, es importante tener materiales que no se modifiquen al usarlo.

Normativa NTC para industrias alimentarias

El vinagre para consumo directo en cualquiera de sus designaciones o clasificación debe ser un producto transparente y libre de partículas en suspensión, vegetación criptogámica, residuos de animales y de ciertos vermes que se caracterizan por sus movimientos ondulatorios. Debe tener el olor propio y sabor ácido no acre. Al vinagre se le pueden adicionar sustancias aromatizantes permitidas por el Ministerio de Salud. (ICONTEC, 1992) (Tabla 1).

NORMA TÉCNICA COLOMBIANA NTC 2188 (Primera actualización)

Tabla 1. Requisitos del vinagra para consumo directo

Requisitos	Valores	
	Mínimo	Máximo
Acidez total expresada en gramos de ácido acético por 100 cm ³ de vinagre	4,0	6,0
Acidez fija expresada en gramos de ácido acético por 100 cm ³	--	0,3
Acidez volátil expresada en gramos de ácido acético por 100 cm ³ de vinagre	3,7	--
Contenido de alcohol etílico expresado en porcentaje, en volumen a 20 °C	--	1,0
pH a 20 °C	2,3	2,8
Cenizas totales expresadas en porcentaje	--	0,5
Extracto seco a 100 °C, expresado en porcentaje en masa	0,04	3,7
Valor de oxidación (material fácilmente oxidable)	2,0	20,0
Anhidrido sulfuroso total expresado en mg/dm ³	--	100
Metales pesados expresados como Pb en mg/dm ³	--	10,0
Arsénico expresado como As en mg/dm ³	--	1,0
Cloruro de sodio, expresado en porcentaje	--	0,2

Metodología y resultados

De acuerdo con Zambrano (2008), el proceso de fermentación del vinagre sigue el análisis funcional que se ilustra en la Figura 1.

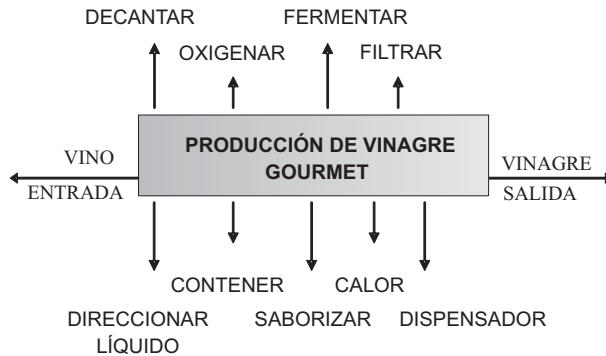
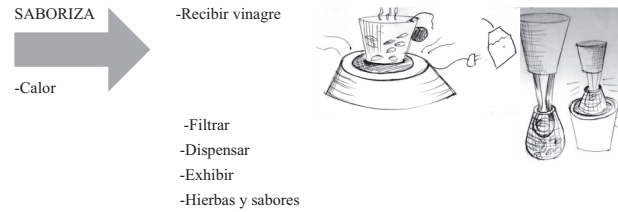
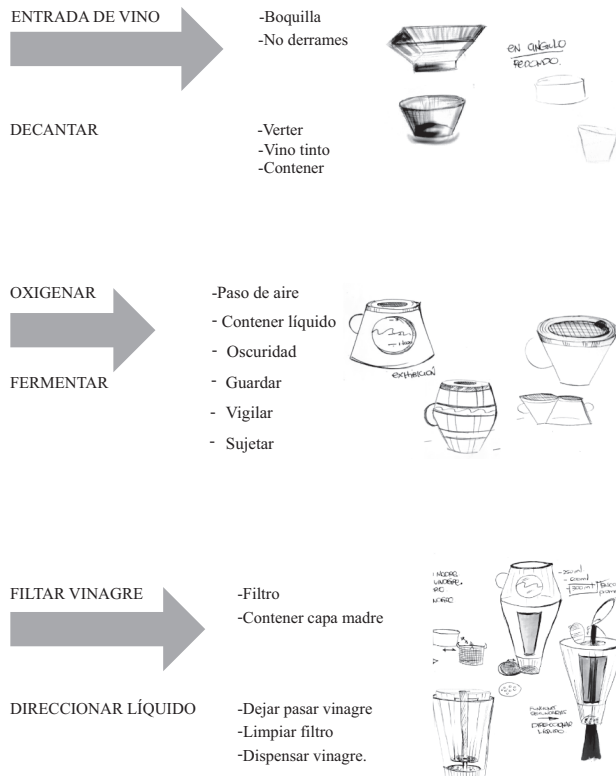


Figura 1

Proceso de fermentación del vinagre (Zambrano, 2008)

De acuerdo con esta metodología, se fueron separando todos los factores que se colocaron como requerimientos en el cuadro anterior, desglosándolos cada uno y así realizando propuestas de diseño que pudieran unirse al final, según las funciones de cada paso.



Referencias

ICONTEC (1992). *Norma técnica Colombiana*. Recuperado el 2012, de <http://es.scribd.com/doc/50120946/NT-C2188>

ICONTEC (2005). *Norma sanitaria de manipulación de alimentos*. Recuperado el 2012, de <http://www.fondodepromocionturistica.com/docs/documentos/NTS-USNA007.pdf>

INVIMA. (2008). *Ministerio de la protección social*. Recuperado el 2012, de http://www.invima.gov.co/Invima/normatividad/docs_alimentos/resolucion_775_2008.pdf

Normatividad sector Alimentos Colombia (s.f.). Recuperado el 2011, de Normatividad sector Alimentos C o l o m b i a : <http://rosdary.wordpress.com/normatividad-sanitaria-alimentos-colombiana/>

Revista Cromos. (2009). El vino en Colombia. *Cromos*, 3.

Zambrano, E. (2008). *Introducción al diseño industrial*. Colombia: La Silueta Ediciones.