

Sábado 5 de septiembre de 2015

Innovan bebidas clásicas

Crean jóvenes de la UdeG empresa que elabora hidromiel

Sandra Salcedo

Producir una bebida ya popular parece una fórmula fácil, pero hacerla con variantes locales y a mayor velocidad es un reto.

Se trata de la empresa Siluma, la cual iniciaron 11 jóvenes estudiantes del Politécnico de la UdeG, que buscan retomar las bebidas del mundo, como hidromiel (fermento de miel).

"Queremos llevar algo intelectual, como espiritual", comentó Miguel Alejandro Macías Sandoval, director de producción de la empresa.

Iniciaron hace dos años como proyecto escolar, cuando desarrollaron su hidromiel que es ahora su primer producto llamado Ragnaroc (batalla del fin del mundo), nombre tomado de la cultura nórdica.

Macías Sandoval explicó que esta bebida es fermento de miel, y surgió porque en Europa del norte se quemaba la uva por el frío, así que hicieron un licor de miel.

La diferencia local es que lo reproducen en menos de un cuarto de tiempo, es decir, lo procesan en dos semanas cuando el tiempo estándar es de tres a cuatro meses.

"Lo que hacemos es acelerar la fermentación para dar nutrientes de mejor calidad y sabor", explicó Vanesa Macías Sandoval, encargada de análisis de Siluma.

Otra cosa que los distingue es que lo producen con otros ingredientes que contienen beneficios vitamínicos agregados a la receta original,

de manera artesanal y con miel pura, agregó Iñaki Silva Juárez, encargado de mantenimiento.

La miel la obtienen directamente de apicultores y una botella de hidromiel, de 300 mililitros, cuesta al público de 50 a 55 pesos. Para contactarlos, a través del correo grupossiluma@outlook.com.

Fuente <http://www.mural.com/>