

Azúcar, melaza, miel de caña y alcoholes

El azúcar es una sustancia cristalina, de sabor dulce, por ello empleada como edulcorante, que es soluble en líquidos, que se obtiene de la caña de azúcar, de la remolacha y de otros vegetales. Existen diversos tipos de azúcar, no sólo por la procedencia de su extracción sino también por los procesos a los que el producto es sometido: azúcar blanca, azúcar moreno o prieta, azúcar refinada, azúcar glas. En la época preindustrial la elaboración de azúcar de caña tenía tres fases: extracción del jugo, cocción y purga.

La melaza es una sustancia espesa, una especie de jarabe, que es un residuo de cristalización tras la producción de azúcar de caña. La melaza se emplea como alimento para algunos animales, pero también como edulcorante culinario y para elaboración de bebidas alcohólicas.

La miel de caña: el jugo extraído de la caña de azúcar se somete a un calentado previo y posterior filtrado y después a una cocción en un circuito abierto para que el agua se evapore y se incremente su densidad, se ha de añadir ácido cítrico natural para evitar la fermentación y propiciar la descomposición de la sacarosa (que se puede cristalizar) en fructosa y glucosa que mantienen líquida la miel. Una última cocción en circuito cerrado dará a la miel su carácter consistente. La elaboración de miel de caña es casi la misma que para el azúcar.

La caña de azúcar también se usa para la producción de bebidas alcohólicas destiladas, como por ejemplo el ron (que se obtiene por fermentación y destilación del jugo de caña o de melaza) y la cachaza (aguardiente de melaza).