



TECNOLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

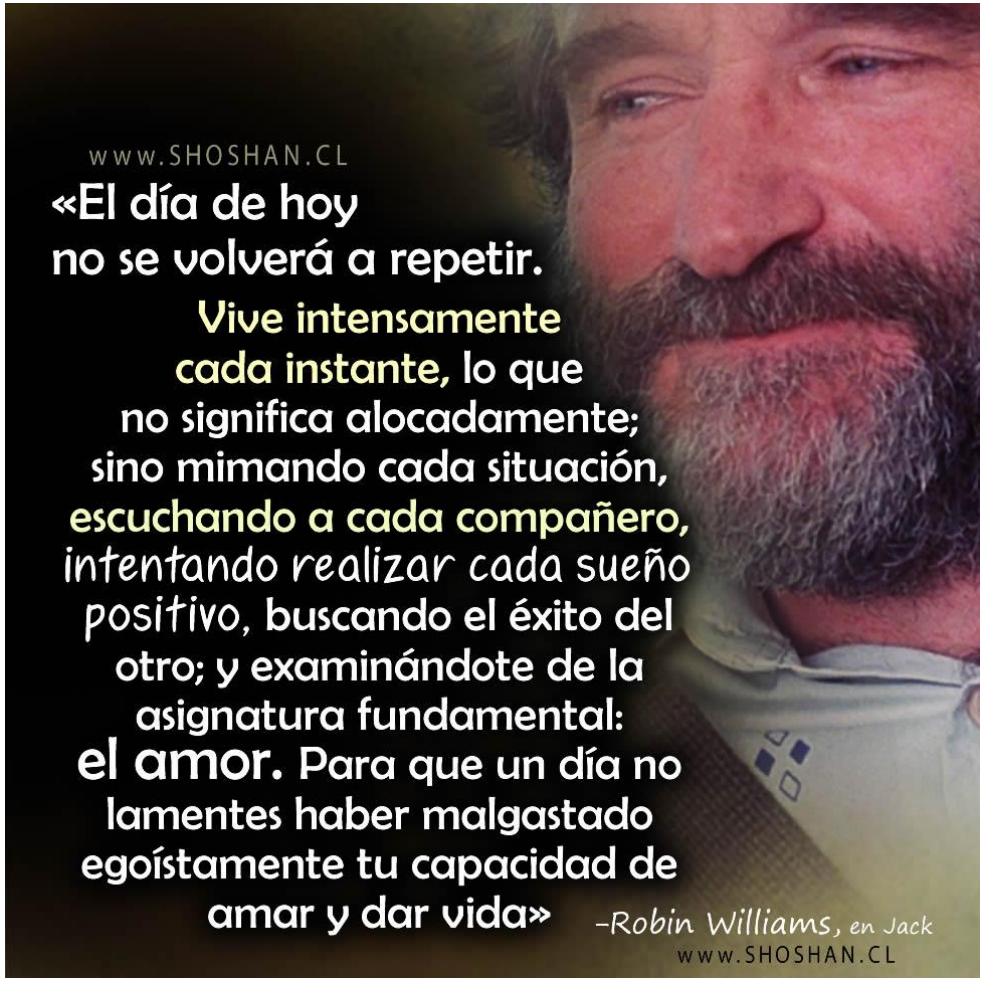
Sesión 14. Fruta en almíbar

YESSICA MILENA ZAPATA

Ingeniero agroindustrial

SENA

ACTIVADOR COGNITIVO



¿Qué es la fruta en almíbar?

La **fruta en almíbar** es el producto elaborado a partir de **frutas** sanas y generalmente en un estado de madurez intermedio entre la madurez de consumo y la fisiológica de tal modo que se encuentren relativamente firmes para soportar el manipuleo durante el procesamiento (cortado, pelado, blanqueado, tratamiento térmico).





La variedad de frutas que encontramos en estos meses no tiene punto de comparación. Todas ellas tienen una época de recolección concreta y un punto de maduración y conservación muy corto. Para disfrutar de sus bondades en otros momentos del año sin recurrir a las mermeladas o las confituras, podemos conservarlas enteras en almíbar.

¿Qué es la fruta en almíbar?

- Con esta técnica se alarga la conservación de las frutas durante un largo periodo. El azúcar a altas temperaturas evita el deterioro de la fruta, ya que retiene el agua, y desempeña un papel antiséptico.
- **Fuente de vitaminas y minerales**, aunque, por lo general, en menor medida.
- **Retienen su composición de nutrientes durante más tiempo**. En consecuencia, puede darse el caso de que una pieza de melocotón o piña en almíbar contenga más nutrientes que una pieza de fruta que se consuma bastante tiempo después de haber sido recolectada.
- La alternativa de la fruta en almíbar puede ser válida si buscamos una manera diferente de consumir fruta ocasionalmente, o cuando la fruta está fuera de su temporada de producción.



La fruta fresca es mucho más recomendable que la fruta en almíbar para aprovechar mejor sus propiedades. Sin embargo, en determinadas circunstancias, y de forma moderada, la alternativa de la fruta en almíbar puede ser válida, en especial si sustituyen a otros postres o dulces menos saludables, como las tartas, pasteles o galletas.



¿Qué debo alistar para preparar fruta en almíbar?

Alistar la materia prima, insumos, envases y utensilios necesarios según la formulación. Para 4 frascos de 250g twist – off:

Materia prima e insumos

- ***OPCIÓN 1***
- 1400 g Durazno pintón pero serían 1000 g Duraznos sin pepa

- ***Almíbar***
- *500 mL Agua*
- 200 g Azúcar
- 2 astillas de canela **(OPCIONAL)**
- 0,5 g CMC **(OPCIONAL)**
- 0,25 g Benzoato de sodio **(OPCIONAL)**
- Frascos de vidrio Twist – Off de 250 g (con tapita metálica)

Materia prima e insumos

- ***OPCIÓN 2***
- 1250 g Peras pintonas pero serían 1000 g Pera sin corazones ni semillas

- ***Insumos:***
- 200 - 350 g Azúcar
- 500 mL Agua
- 30 mL Zumo de limón
- 0,5 g CMC **(OPCIONAL)**
- 0,25 g Benzoato de sodio **(OPCIONAL)**
- Frascos de vidrio Twist – Off de 250 g (con tapita metálica)



¿Qué debo alistar para preparar fruta en almíbar?

Alistar la materia prima, insumos, envases y utensilios necesarios según la formulación.

Envases y utensilios

- Estufa y olla
- Balanza digital o análoga
- Espátula de silicona
- Tabla para picar
- Envases vidrio de 250 g













¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de fruta en almíbar?



1. Aplicar las BPM



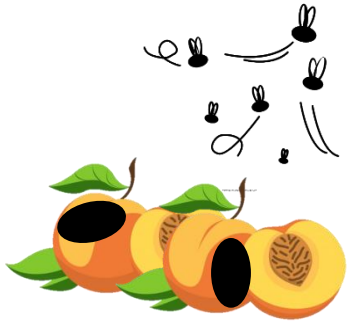
2. Alistamiento de MP e insumos

RECEPCIÓN DE LA MATERIA PRIMA

La fruta debe estar en buen estado, sin golpes ni demasiado madura.



Frutas



Frutas dañadas



Frutas sanas



3 minutos

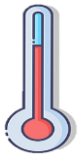


3. Se realiza un pesado, selección y clasificación de las frutas sanas y pintonas . Sumergir la fruta en agua y eliminar toda la tierra y otras sustancias adheridas. Pasando a un reciente que contenga una solución desinfectante como Tego 51 o Sanolin y dejar la fruta en esta solución **por 3 minutos.**

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de fruta en almíbar?

PELADO

Inmersión en agua caliente



Temperatura de 100°C



2 minutos



4. Depende de las características de las frutas y la capacidad de la planta, se puede manual, mecánico o en inmersión en agua caliente. Luego se hace choque térmico y se pelan con la mano.

TROCEADO



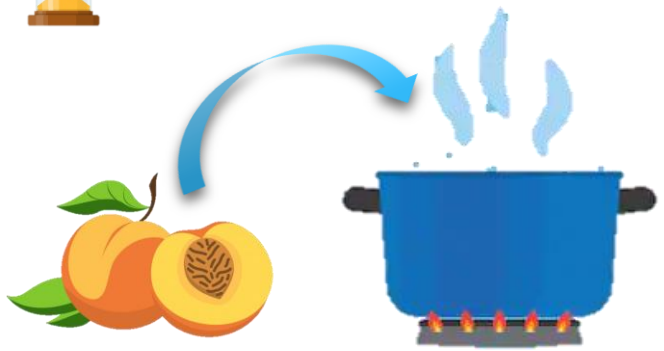
5. Se trocea la fruta de acuerdo al tamaño deseado teniendo en cuenta el tamaño del envase.

OPCIONAL SOLO PARA FRUTAS QUE SE OXIDAN

BLANQUEADO



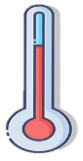
3 minutos



Operación que solo se realiza con aquellas frutas que tienden a oscurecer rápidamente cuando son peladas o trituradas.

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de fruta en almíbar?

ELABORACIÓN DEL ALMIBAR



Temperatura de 65 a 70°C



15 a 20 minutos



Agua



Azúcar



Zumo de limón



16 a 20°Brix

OPCIONAL



CMC



Benzoato de sodio

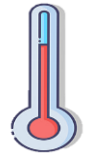


Astillas de canela



Fruta troceada

COCCIÓN



Temperatura de 80 a 85°C



10 minutos



6. Se mezcla el agua con el azúcar y el zumo de limón. Si se desea puede incluirse el CMC, las astillas de canela y el benzoato de sodio, durante 15 min a 65°C.

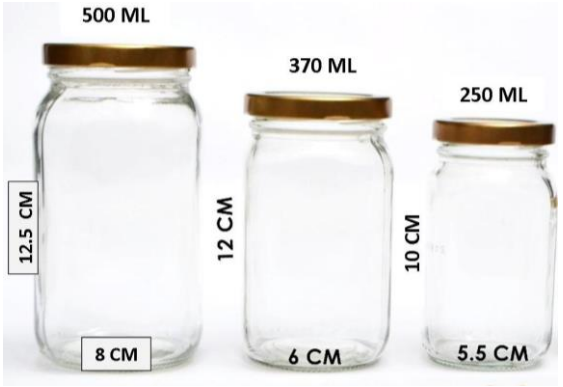
7. Se mezcla la fruta troceada con el almíbar caliente y cuando llegue a 80 °C contabilizar 10 minutos para inactivar carga bacteriana y ablandar la fruta.

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de fruta en almíbar?

ENVASADO

Temperatura de 85 a 90°C

15 a 20 minutos





No llenaremos los frascos hasta arriba. Dejaremos unos 2 centímetros sin llenar, para que luego la presión no los haga estallar.

8. Luego de la cocción la fruta se introduce en los frascos de vidrio **esterilizados** posterior adición de almíbar estando el producto todavía caliente y realizamos el exhausting con una olla y la tapa medio abierta durante 20 minutos.

ALMACENADO

*Una vez elaborada la conserva, la **guardaremos en un lugar seco, alejado de la luz y a temperatura fresca y constante** (a ser posible a 18ºC).*



9. En lugar fresco, seco y **oscuro,** no necesita refrigeración, duración de 6 meses a 8 meses . Una vez abierto consumir en el menor tiempo posible máximo 15 días

ACTIVIDAD

Completar la frase con las palabras que están en la caja, de acuerdo a lo visto en clase

El ___Almíbar___ logran su equilibrio con la fruta de ___8 a 15 días___ después.

El ___blanqueado___ se realiza para frutas que se ___oxidan___.

En el proceso del pelado puedo realizarlo de forma ___manual___, mecánica o por inmersión.

El ___Benzoato de sodio___ y/o sorbato de potasio ejerce un efecto sobre los mohos y levaduras

El ___troceado___ de la fruta se debe realizar de acuerdo a la necesidad y el tamaño del frasco en el que se envasa.

PALABRAS

- Blanqueado
- Benzoato de sodio
- Almíbar
- Troceado
- 8 a 15 días
- Manual
- Oxidan