

MERMELADA DE FRUTA

CONCEPTO

Mermelada de fruta: Pasta de fruta semisólida para untar, preparada a partir de frutas enteras, pulpa de fruta, jugos concentrados de fruta, que puede contener trozos de fruta y/o piel, sometida a procesos de calentamiento y evaporación adicionada de azúcar o edulcorantes calóricos o no calóricos o la mezcla de éstos, con o sin adición de pectinas y aditivos permitidos en la legislación colombiana vigente.

FORMULACIÓN

INGREDIENTE	BRIX	PORCENTA JE	SSA	CANTIDAD DE INGREDIENTE S
FRUTA cHAMBA	14	60%	8.4	1000
Azúcar	100	56.6 %	56.6	943.33
Pectina		1%		9,43
Regulador acidez		0.1-0.2 total producto		3.33
TOTAL			65	967 GR

PROCEDIMIENTO:

- ✓ **Recepción de la materia prima**
- ✓ **Selección y Lavado:** separar la fruta que no tenga el grado de madurez adecuado, con defectos o podredumbre, lavar la fruta sana con agua limpia y clorada (con una concentración de 3 ppm de cloro).
- ✓ **Escaldado:** sumergir la fruta en agua a 95 °C durante 3 minutos. Esta operación se conoce como escaldado y tiene la función de eliminar microorganismos, suavizar la fruta y fijar el color, olor y sabor definitivos.
- ✓ **Extracción de la pulpa:** se extrae la pulpa con la ayuda de despulpador, aparato que realiza las operaciones de trituración y separación de las semillas. Si no se dispone del despulpador se puede utilizar una licuadora y refinar.
- ✓ **Pesado:** pesar la pulpa obtenida y estandarizar formulación.
- ✓ **Cocción:** cocinar la pulpa en una marmita o bien en una olla de tamaño apropiado, la pulpa fresca debe cumplir con las normas de calidad para el proceso de obtención de pasta de bocadillo. El estado de madurez determina las características sensoriales. La refinación de la pulpa influye en la textura y apariencia del bocadillo.
- ✓ **Adición de azúcar**
Se puede sustituir la sacarosa por glucosa, jarabe de maíz o azúcar invertido en una proporción de 5 al 15%, con esto se mejora la calidad del producto y previene la cristalización. La cantidad de ácido que se requiere adicionar para ajustar el pH se calcula mediante una titulación de una cantidad exacta de pulpa, con una solución valorada del ácido que se espera emplear. En la mermelada de 65 Bx será entre 3.4 y 3.7.
- ✓ **Concentrado.** El proceso tiene como fin la concentración de sólidos solubles no inferiores al 65%. El objetivo del proceso de concentrado es obtener una distribución homogénea de los ingredientes, inactivar enzimas,

eliminar m.o, evaporación de agua, desairear el producto y ayudar a disminuir la oxidación de los componentes del color y sabor.

- ✓ **Punto final de cocción o Punteo.** Se determina por lectura de los °Brix por refractómetro, que deben ser de 65°Brix
- ✓ **Moldeado.** La mezcla se vierte sobre frascos de vidrio esterilizados o tarrinas plásticas.
- ✓ **Enfriamiento.** La pasta caliente colocada en los moldes debe permanecer en reposo para permitir una buena formación de gel y conseguir una disminución de la temperatura hasta unos 20 a 25°C.

Determinar características sensoriales como: color uniforme; olor y sabor propio de la fruta procesada, libre sabores y olores extraños y consistencia firme.

Requisitos físico-químicos. La mermelada de fruta debe cumplir con los requisitos físico-químicos específicos mínimo para la mermelada de fruta.

Sólidos solubles por lectura 65, Ph a 20°C : 3.4