ELABORACION DE BOCADILLO

1. RECEPCION Se recibe la guayaba fresca para ser almacenada en estibas	**2. LAVADO Y DESINFECCIÓN** La guayaba se sumerge en agua limpia para retirar barro, hojas y demás desechos. Posteriormente se lleva a un proceso de desinfección.
3. DESPULPADO Se extrae la pulpa para la trituración y separación de las semillas.	**4. COCCION** Se cocina la pulpa en una paila. De cocina la pulpa con azúcar durante 45 min, con agitado constantemente.
5. PUNTEO El punto de cocción ideal se realiza de manera manual. Se debe revisar la mezcla de cocción hasta formar un hilo de 3 a 5 cm sin romperse. Igual manera se revisa hasta llegar entre 70 a 75 ° Brix.	**6. MOLDEO** La jalea caliente se vierte en un molde, con un máximo de 5 cm de profundidad, 30 cm de ancho y 140 cm de largo. Posteriormente se pasa a enfriar por un periodo de hasta de 2 días.
7. Corte El bocadillo se corta de manera manual, con una cortadora de acero. Primero se sacan varios bloques (longear), y luego se corta, después de cortar los bloques, se ubican los bocadillos, para dejarlo secar durante mínimo 12 horas.	**8. Empaque** Los bocadillos deben ser empacados en cajas de madera o de cartón, con las franjas de bocadillo horizontales, y el cierre del empaque en hoja de bijao abajo. Para las cajas de madera se amarra en cruz, con una fibra unicolor.

PROCEDIMIENTO

1. Despulpados
2. Pesaje
3. Formulación
4. Mezclar la pulpa del fruto con el 50% del azúcar
5. Precalentamiento: Llevar hasta 45 °brix
6. Adición de la pectina: Si es pectina mezclar con azúcar para la adición. En caso de ser frutos verdes o pintones, adicionar normalmente.
7. Adicionar el 50 % de azúcar restante poco a poco
8. Homogenizar: Agitar sin adicionar aire ni permitir caramelización o quemado.
9. Adicionar el ácido a 65 ° Brix.
10. Concentrar hasta alcanzar los °brix deseados (70 a 75° Brix)
11. Moldeado

RECOMENDACIONES

Hacer la formulación con un poco menos de pulpa que se va a usar, para adicionar menos azúcar y tener más tiempo de cocción.

Echar un poco en un plato en un vaso con agua si no se desvanece ya está, también se sabe cuando se raspa la paila y se ve el fondo ya puede estar.

FORMULACIÓN

Para 10 Kg de guayaba

Pulpa de guayaba:10.000 gx0.72=7.200 g

Gramos de sacarosa total= 10.000gx0,7=7.000 g

La guayaba aporta 9% de sacarosa, por lo tanto, se debe restar el total.

Sacarosa aportada por la fruta: 7200x0.09=648 g

Sacarosa a adicionar: 7000g-648g=6352g

Pectina: $7000\text{g}x = \frac{1\text{ g de pectina}}{121} = 57.85g$

Ácido cítrico: $7200\text{g}x = \frac{0.2\text{ml}}{10\text{ g}} \text{x} \frac{3\text{ g}}{100\text{ ml}} = 4.32g$

Ingeniero de Alimentos Manuel Fernando Villarraga Meneses