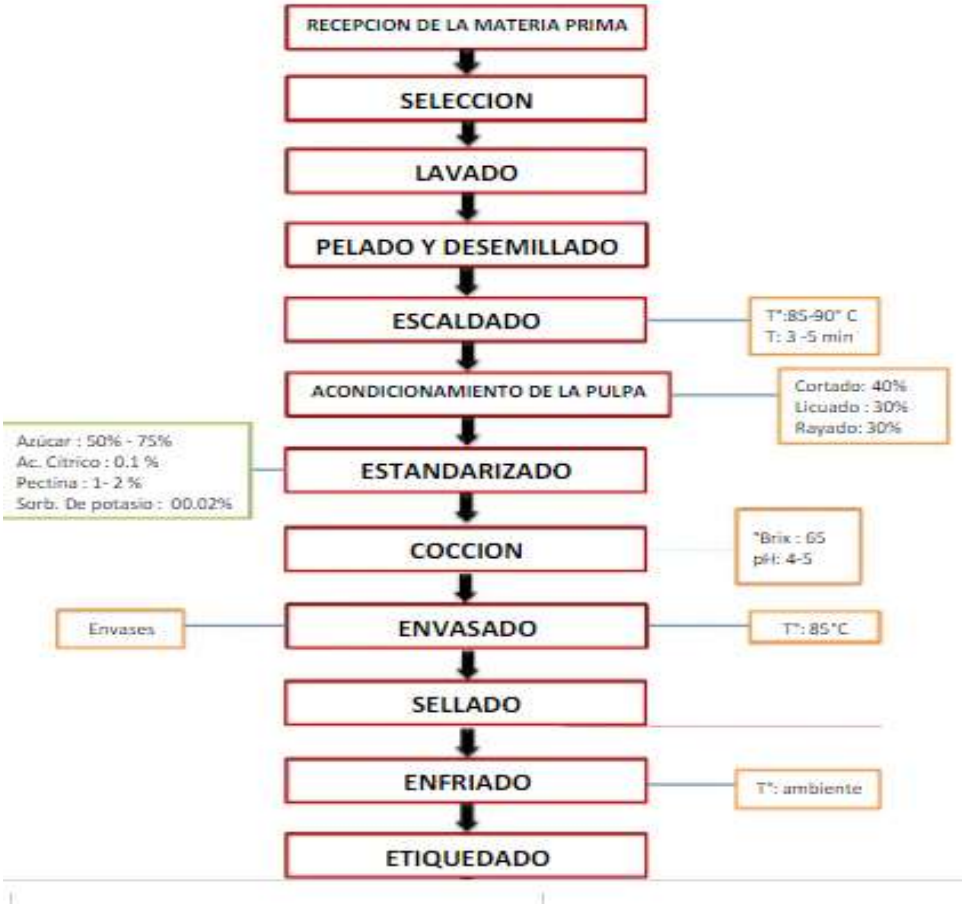
MERMELADA

La mermelada es la mezcla del azúcar de la fruta y el azúcar agregada con la pectina presente o adicionada, para formar un gel, que le otorga al producto una naturaleza especial. El gel se forma cuando la mezcla alcanza los 65 °Brix (65% de azúcar), una acidez de 1% y un contenido total de pectina de 1 por ciento.

APORTE NUTRICIONAL

Ricos en sustancias proteicas, minerales (P, K, Mg, Fe), Vitamina C y otras Vitaminas (A, P, PP, E, B1, B2, B9). Reducen los niveles de Colesterol en sangre. Previenen enfermedades Cardiovasculares, Renales y Anemia.



El azúcar.

Es otro ingrediente tan importante como la fruta, pues es agregado en igual proporción que la fruta (50% de fruta y 50% de azúcar).

Debemos tomar en cuenta que productos terminados (mermeladas) con baja concentración de azúcar, tienden a deteriorarlos rápidamente debido a que bajas concentraciones de azúcar favorecen el desarrollo de microorganismos, mientras que en el caso inverso, soluciones con altas concentraciones de azúcar cumplen un efecto

conservador e inhibidor del desarrollo de estos microorganismos; conservándose el producto por tiempos prolongados (m s de un año).

Azúcar invertida.

La azúcar blanca (sacarosa) es un cristal formado por la unión de dos azucares como la glucosa y la fructosa.

La glucosa es el principal agente anticristalizante que es muy utilizado en la industria para evitar la cristalización de productos cuyo principal ingrediente es la azúcar blanca.

Con la finalidad de lograr la acción de la glucosa presente en el azúcar, se realiza la inversión de ,esta, mediante la acción del calor y acidificación del medio, obteniéndose de esta manera la ruptura de dicho enlace, lográndose por consiguiente aislar la glucosa de la fructosa y cumpliéndose asi la no cristalización del producto terminado durante el almacenamiento.

Pectina.

Es el agente gelificante fundamental, sin la pectina es imposible lograr en la mermelada la consistencia adecuada.

La pectina la podemos encontrar en forma natural en algunas frutas como la manzana y corteza de naranja, en algunas otras sin embargo es necesario añadir pectina comercial debido a la falta de esta. Tal es el caso de la fresa.

Tienen la propiedad de provocar la gelificación de la masa, cuando la cantidad de azúcar y la proporción de ácido son las adecuadas. El punto de gelificación se produce cuando la cantidad de azucares de la masa este alrededor del 65%.

Muchas frutas como manzanas, naranjas amargas, etc. son ricas en pectina por lo que la gelificación de su pulpa se produce en forma adecuada cuando la proporción de azúcar es la necesaria.

RECETAS BASICAS PARA PREPARAR MERMELADAS
CON PECTINAS COMERCIALES

	Sin glucosa	Con glucosa
Agua	1 litro	1,25 litros
Pulpa de fruta	6,25 kilos	5 kilos
Azúcar	7,5 kilos	6,25 kilos
Glucosa	—	2 kilos
Pectina	27,5 - 37,5 gr.	32,5 - 42,5 gr.
Solución ácida, un kilo de ácido cítrico en un litro de agua	50-60 c. c.	50-75 c. c.
Rendimiento aproximado	12,5 kilos	12,5 kilos

Ingeniero De Alimentos Manuel Fernando Villarraga Meneses

Emprendedor en la elaboración de productos de dulcería y confitería artesanal Programa SENA Emprende Rural- SER