Universidad Tecnológica Metropolitana
Facultad de Ciencias Matemáticas y del Medio Ambiente
Departamento de Biotecnología – Escuela de Naturales e Industria Alimentaria

FRUTAS EN CONSERVA



Integrantes: Nataly Farias
Mariel Salinas

DIAGRAMA DE FLUJO CONSERVA

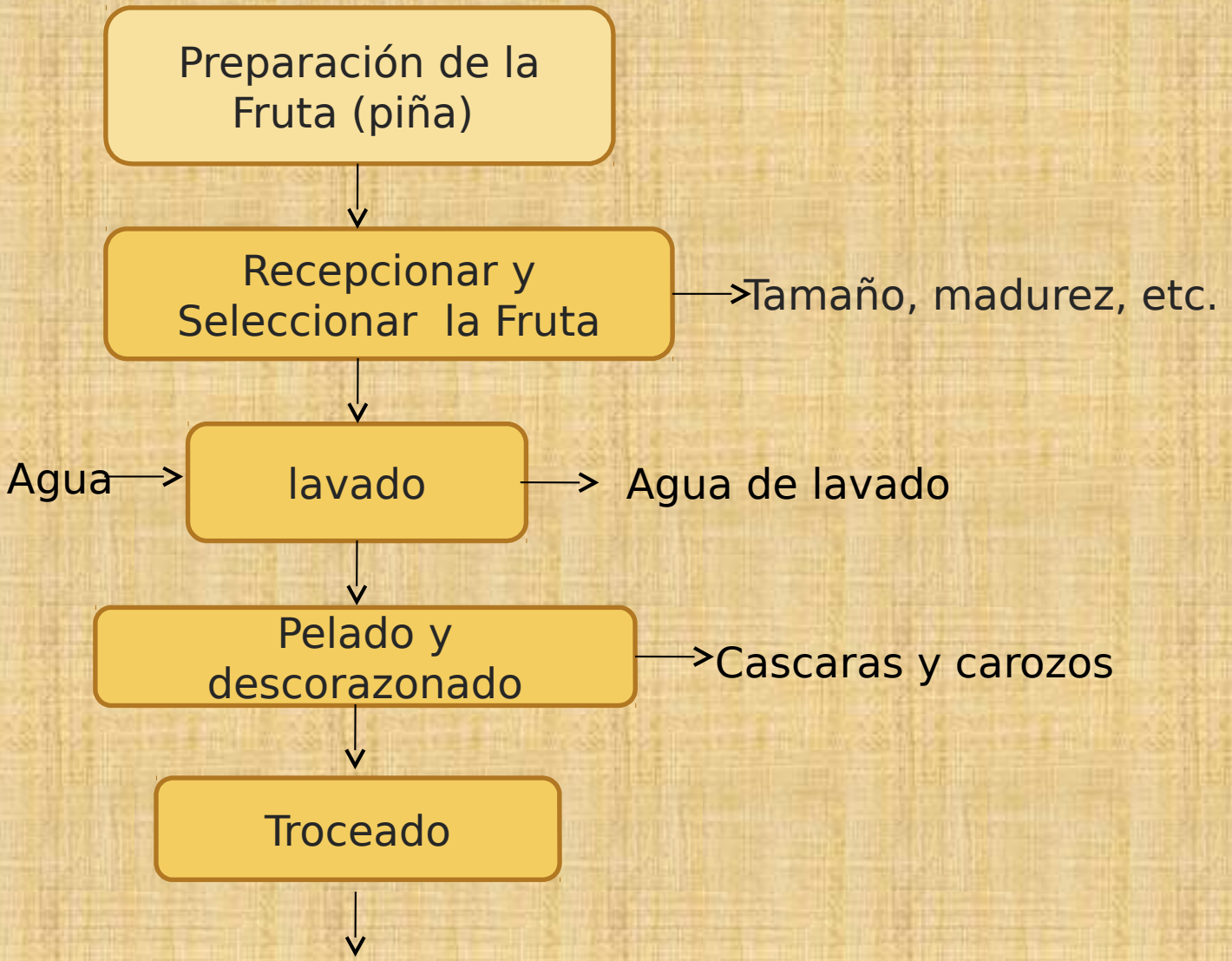


DIAGRAMA DE FLUJO CONSERVA

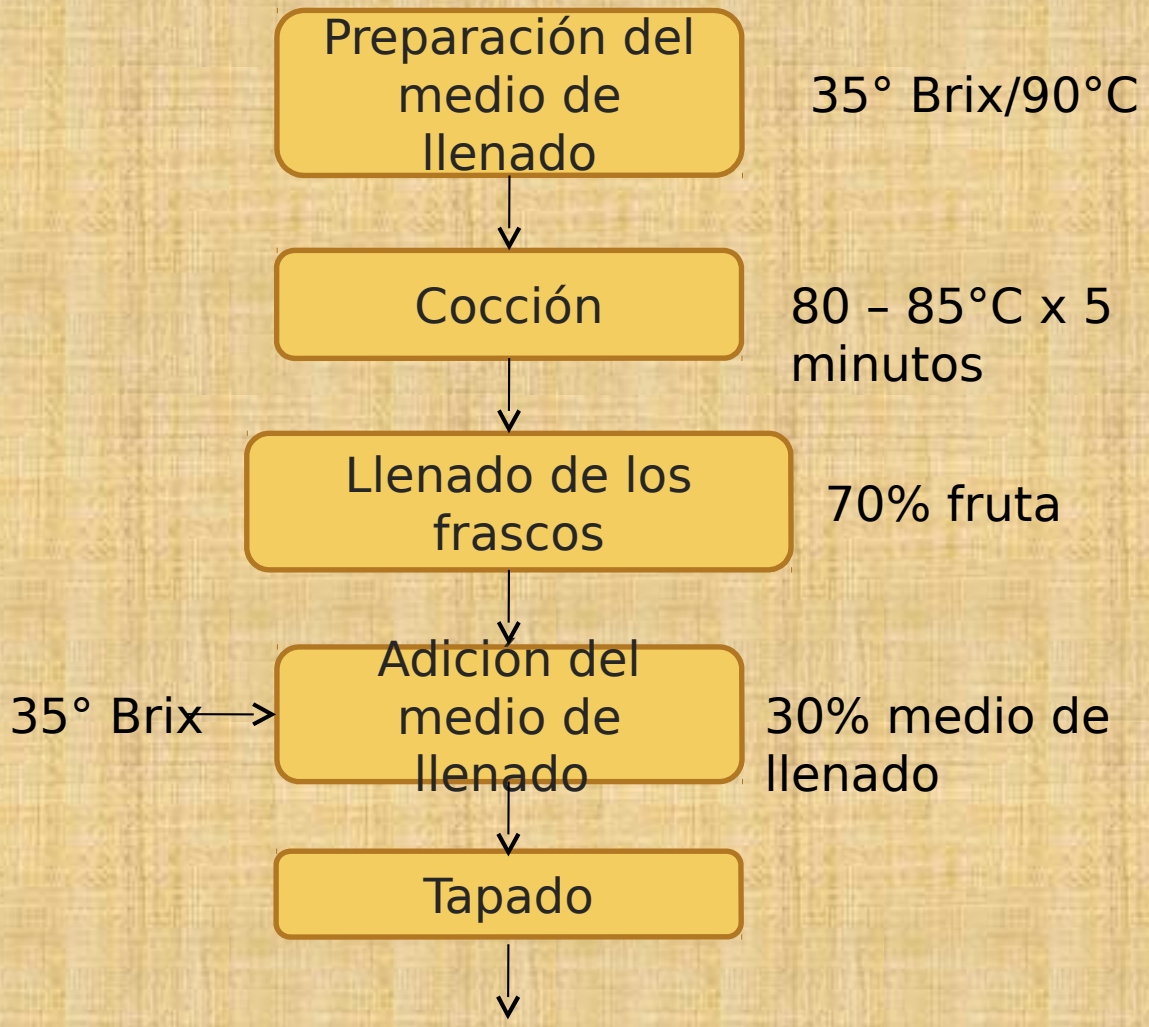
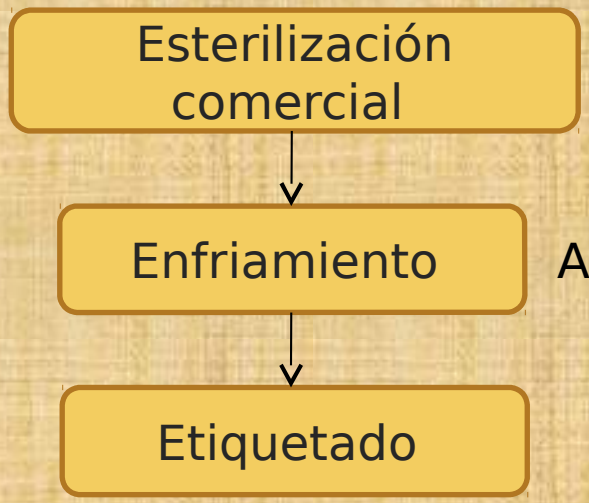


DIAGRAMA DE FLUJO CONSERVA



95°C x 20 minutos

Agua a 40° C

DESCRIPCIÓN PROCESO:

- **Recepción y Seleccion:** La Fruta se recibe sin el penacho o corona, se selecciona la fruta sana y con el grado de madurez adecuada. Se recomienda que la fruta este en un estado de 3/4 de maduración para que resista bien el tratamiento y contenga mayor acidez.

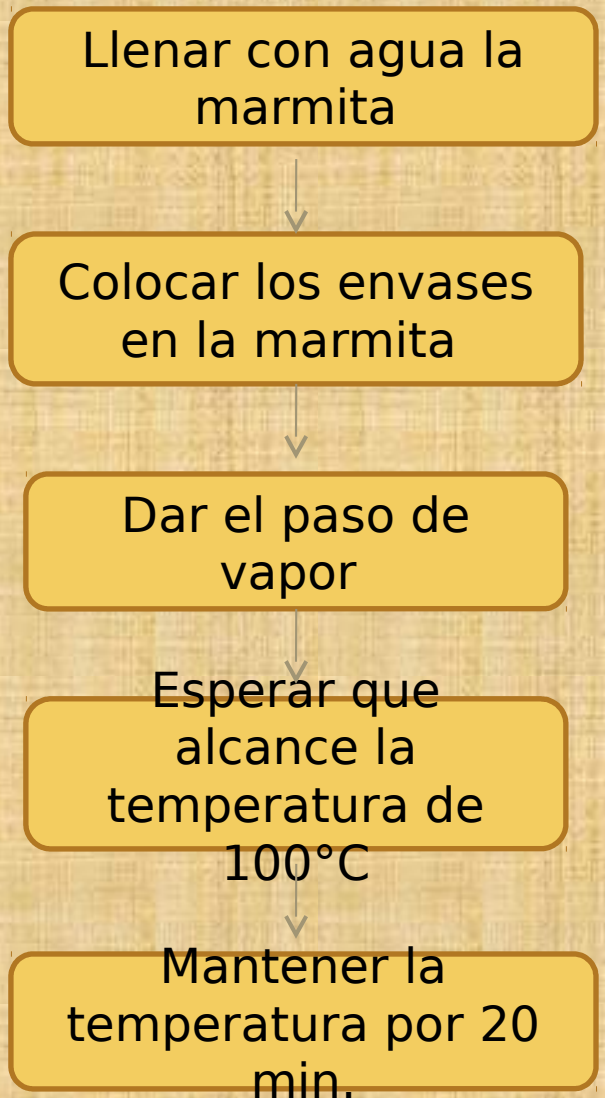
- **Lavado:** Se lavan las frutas con chorros de agua clorada en una proporción de 2 ppm.

- **Trozado:** La fruta sin cáscara y corazón se puede cortar de varias formas: en cubos, en rodajas, mitades o en triángulos. Los trozos deben cumplir con un tamaño estandar.

- **Preparación del almíbar de llenado:** En una olla o marmita se prepara una almíbar simple de 30 - 35 ° Brix, mezclando agua y azúcar y calentando hasta 90 °C para que todo el azúcar se disuelva. Se necesitan aproximadamente 2 Kg. de azúcar por cada 5 litros de agua. Se revisa la concentración del almíbar y de ser necesario se agrega un poco más de azúcar.

- **Cocción de la fruta:** Los trozos se ponen en una olla y se agrega una parte del almíbar preparado. Se calienta hasta 80-85 °C durante 5 minutos.

ESTERILIZACIÓN COMERCIAL



CONTROL DE CALIDAD

- **Higiene:** Durante el proceso se deben observar buenas medidas de higiene para no contaminar el producto, específicamente en los puntos de esterilización o en el sellado.

- **Control en la materia prima:** Debe cuidarse el grado de madurez y la ausencia de golpes o magulladuras, en la fruta que entra a proceso.

- **Control del proceso**: Los puntos donde se requiere mayor atención son las temperaturas y tiempos, en desaireado y la esterilización. También se debe controlar los °Brix y la acidez (pH) del medio de llenado.

- **Control del producto:** Los factores de calidad a cuidar en esta fase son: color, sabor y tamaño de los trozos, y están en relación directa con el cuidado observado en el proceso. El producto debe tener un mínimo de 60% de fruta en relación al peso neto.