ELABORACION DE PULPA DE GUAYABA Y MERMELADA DE MORA

APRENDICES

INGRID KATERINE MOSCOSO PEÑA

JENIFER ANDREA BARRAGAN RODRIGUEZ

YENIFER ALEJANDRA MARIN CASTRO

SHARON IVON SALAZAR ONATRA

PAULA DAYANNA PINTO CAPERA

MARIANA MELO MEJIA

JAMILTON ORLEY ALARCON RODRIGUEZ

KAREN CESPEDES RUEDA

INSTRUCTORA: DYKANIA DEL CARMEN ASPRILLA BALDAN

TECNOLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

FICHA:2502229

CARACTERIZACION DE LA PULPA DE GUAYABA Y MERMELADA DE MORA

GUAYABA:



Los frutos son redondos de 5 a 10 cm de diámetro y libera un olor almizclado fuerte y dulce cuando madura. Además de la vitamina C por la **que** se le reconoce, la **guayaba** también contiene mucha agua y pocas calorías y es rica en vitamina A, E, D12, hierro, cobre, calcio, magnesio, potasio, manganeso y fósforo.

MORA:



arroyos. **En estado inmaduro es ácida y astringente, mientras que maduro tiene un sabor dulce y afrutado. Contiene compuestos aromáticos** La mora es una baya silvestre, de la familia de las rosáceas, que suele crecer en zonas de montaña y cerca de ríos y pequeños **que pueden recordar al vino tinto.**

MERMELADA DE MORA



La mermelada es una gran fuente de energía, ya que aporta glucosa, lo que la hace idónea para consumirla antes de realizar alguna actividad física. Uno de los beneficios de la mermelada es que se elabora con la piel y la pulpa de la fruta, por lo que estamos consumiendo la pieza de fruta entera.

OBJETIVO GENERAL

Demostrar lo aprendido durante las clases vistas en las semanas anteriores, y diferentes explicaciones de la instructora durante la parte teórica.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

Presentar las capacidades aprendidas durante la practica teórica en la practica para obtener una excelente elaboración del producto según la guía de elaboración.´

Elaborar una excelente producción teniendo en cuenta la guía de elaboración y las orientaciones de la instructora.

Entregar al finalizar un producto conforme para el consumidor y distribución.

DIAGRAMA DE FLUJO

RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA

SELECCIÓN Y CLASIFICACIÓN



Seleccionar las frutas sanas y
maduras (grado de maduración de la fruta) (color, tamaño y firmeza



LAVADO Y DESINFECCIÓN



Se lavo y desinfecto la fruta con vinagre blanco en agua por
5 minutos

ESCALDADO

Esta operación se hace colocando la guayaba en una olla con agua en la cual se deja de 3 a 5 minutos.

PELADO Y CORTADO



Retirar la piel de la fruta y sumergirla en solución antioxidante si es una fruta oxidativa



DESPULPADO O LICUADO





Se utilizó el 30% de agua ya que se realizó en licuadora, luego se pasa por un colador

PASTERIZACIÓN

Se lleva la pulpa a calentamiento a 75°c por 10 minutos con agitación.

EMPACADO



Se empacó caliente en bolsa plástica transparente



ENFRIAMIENTO

Se lleva la bolsa de la pulpa a inmersión por 5 o 10 minutos como preparación para la congelación .

CONGELACIÓN

Se lleva la pulpa empacada a congelación preferentemente a 10° C

DIAGRAMA DE FLUJO DE LA MERMELADA DE MORA

RECEPCIÓN DE LA MATERIA PRIMA

↓

SELECCIÓN Y CLASIFICACIÓN





Seleccionar las frutas sanas y maduras.

↓

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



Lavar y desinfectar la fruta por inmersión, retirándole cáliz y pedúnculo.

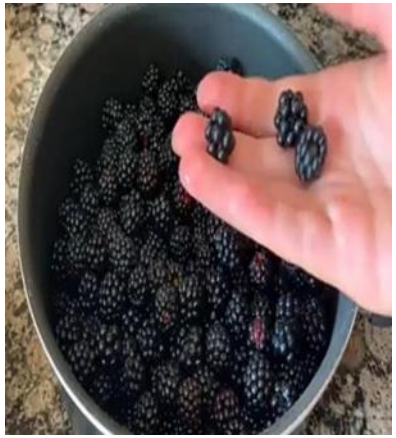


ESCALDADO



sumergir las frutas en agua en calentamiento en cantidad que cubra la fruta a procesar hasta que alcance una temperatura de 70°C, agregar la fruta y escaldar por 5min.

ADECUACIÓN DE LA FRUTA



Seleccionar las frutas sanas y maduras (grado de maduración de la fruta (color, tamaño y firmeza) y sanidad.

INACTIVAR OXIDACIÓN

DESPULPADO Y FILTRACIÓN



Licuar la fruta, filtrar la pulpa atreves de coladores para eliminar la semilla.

PRE- EVAPORACIÓN



Se deja en calentamiento por unos minutos.

APLICAR FORMULACIÓN, ADICIÓN



Se adicionó:

Pulpa de mora 100% 1000g

Azúcar 53% 530g

Ácido cítrico zumo de limón 0.6% 16g

Bicarbonato de sodio 0.2% 2g

Cmc 0.2% 5g

Agua 300 ml





TRATAMIENTO TÉRMICO



Tiempo total aproximado 20 minutos

ENVASADO



Cuando el producto esté listo, envasar en vasos de vidrio previamente esterilizados. Llenamos hasta un nivel interior del cuello del envase.

ESTERILIZACIÓN

Introducir los productos envasados en agua caliente hasta el cuello de los envases y dejarlos allí por 3 min' después retirar con cuidado, hacer choque térmico, poner los frascos sobre una bandeja plástica.



Se someten a agua fría.

ETIQUETADO Y ALMACENAMIENTO

Después del etiquetado se guardan en el refrigerador para que se Conserve más tiempo con una temperatura leve.

•Características organolépticas:

***Pulpa de guayaba**

***Color: Rosado**

***Olor: penetrante y muy grato al olfato**

***Sabor: dulcemente aromatizado**

***Textura: mantecosa**

***Mermelada de mora**

***Color: propio de la fruta (morado)**

***Olor: semejante al de la fruta**

***Sabor: ácido**

***Textura: semi viscosa**

•Materia prima e insumos utilizados en el proceso

***Pulpa de guayaba guayaba 1000g**

***Mermelada de mora**

***Mora 100% (1000g)**

***Azúcar 53% (530g)**

***Ácido cítrico (Zumo de limón) 1%**

***Bicarbonato de sodio 0.2% (2g)**

***Cmc 2% (5g)**

***Agua 300ml**

Determinación de la cantidad de producto terminado

***Pulpa de guayaba**

***Se procesó 1000g de fruta.**

***Rendimiento de producción fue de 250 g de pulpa.**

***Mermelada de mora**

***Se procesó 1000g de fruta.**

***Rendimiento de producción fue de 3 frascos de vidrio.**

Conclusiones

Fue un poco complicado los procesos ya que en casa no se contaba con los implementos necesarios para elaborar la producción según la guía.

Los procesos fueron de buena calidad, con buenas características organolépticas a pesar que no se contaba con los implementos necesarios en casa.

Este proceso nos permitió desarrollar nuestros conocimientos adquiridos en las explicaciones anteriores para poder procesar, productos de acuerdo a la guía de producción.