INFORME DE ELABORACION DE PULPA Y MERMELADA

FRUHOR

INTEGRANTES:

LUISA FERNANDA MENDOZA SÁNCHEZ
NATALIA MICHEL HERRADA PORTELA
ANDRES FELIPE GUZMAN TRUJILLO
EDNA ROCIÓ CAMPOS ROJAS
XIOMARA YATE GUARNIZO
VANESSA LÓPEZ LOZANO
MAIRA CALDERON
PAULA AYALA
NIYI OBANDO

PRESENTADO A:
DYKANIA DEL CARMEN ASPRILLA BALTAN

CÓDIGO FICHA 2502229

TECNOLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO AGROPECUARIO ¨LA GRANJA¨
MUNICIPIO ESPINAL
2023

OBJETIVO

Elaborar unos productos a partir de una fruta fresca, cumpliendo con los parámetros establecidos por la NTC.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Conocer las operaciones de limpieza y desinfección que deben realizarse en las instalaciones donde se trabaja con el fin de elaborar los productos en condiciones adecuadas de inocuidad
- Conocer el proceso de elaboración de pulpa
- Conocer el proceso de elaboración de la mermelada
- Analizar cada una de las operaciones que componen el proceso de elaboración de la mermelada y de la pulpa
- Aplicar la norma técnica colombiana en la elaboración de mermelada y pulpa de fruta

PROCEDIMIENTOS

FLUJAGRAMA DE LOS PORCESOS DE LA MERMELADA DE MORA

LIMPIEZA Y DESINFECCION

se hizo el adecuamiento del lugar de trabajo y del manipulador, limpiando y desinfectando pisos, mesones etc.. Se utilizo una adecuada indumentaria







PESAJE




ADECUACION DE LA FRUTA




ESCALDADO





Después de clasificar materia prima pasamos al escaldado con 300 ml de agua

ENFRIAMIENTO

Enfriar para licuar



DESPULPADO





Despulpamos con ayuda de licuadora para pasar al refinado

REFINADO



PASTEURIZADO

Se observa que la consistencia va cambiada





Se añade 3 partes de azúcar cada 15 -10 mn

se agrega cmc y acido citrico





ALISTAMIENTO DE SALSA

Seleccionar y clasificar



Enfriar



Agregar salsa a la mermelada





EMPACADO

Los empaques se esterilizan





Se empaca caliente en el menor tiempo posible

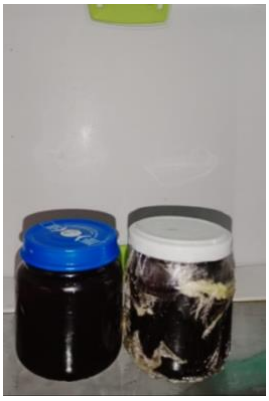
Después de empacar se tapan correctamente y se colocan boca abajo para evitar aire





ENFRIAMIENTO Y REFRIGERADO





FLUJOGRAMA DE PROCESO DE ELABORACION DE PULPA DE FRESA

LIMPIEZA Y DENSINFECCION




se hizo el adecuamiento del lugar de trabajo limpiando y desinfectando pisos, mesones etc. Se utilizo una adecuada indumentaria

ADECUACION DE LA FRUTA




se clasifico y se seleccionó la fruta por índice de madurez, tamaño y textura. se sacaron las frutas malas de las buena y se les retiro el cáliz y tambien se realizó un lavado.

ESCALDADO




se colocó agua a calentar, hasta que llegara a una temperatura de 70°c y se le agrego la fruta por 5 minutos, el tiempo varía según el tipo de fruta.

DESPULPADO




se saca la pulpa del escaldado, se escurre el agua y se agrega fresa a la licuadora con un poco de agua por licuad, hasta obtener los resultados deseados.

PASTEURIZACION





se lleva la pulpa a calentamiento a una temperatura de 75°c por 10 min con agitación constante y se le adiciona el jugo de limon

EMPACADO



se agrega la pulpa en una bolsa de sierre hermético, pero antes de cerrarlo hay que sacar todo el aire de su interior.

ENFRIAMIENTO





se coloca agua en un recipiente y se le ponen pedazos de hielo y se coloca la pulpa empacada para bajar temperatura y llevar a congelación

CONGELACION



se lleva la pulpa a congelación para a larga vida útil y inactivar microorganismos.

CONCLUSIONES

Durante la elaboración de estos productos en casa se alcanzo con los objetivos propuestos, es una gran experiencia ya que pudimos poner a prueba nuestros conocimientos previos y sacar buenos productos