INFORME DE LA PULPA Y MERMELADA DE MORA

APRENDIZ: DAYANARA CALDERÓN AMORTEGUI

FICHA: 2502229

INTRUCTORA: DYKANIA

TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

Frutas y Hortalizas

CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA (SENA)

16/03/2023

Diagrama de Elaboración de Pulpa de Mora



Futas y Hortalizas













Una olla, una garra medidora, azúcar,

Licuadora, mora, una naranja y limón, una gramera (en este caso utilice una mini), un lienzo, y bolsa de sisplost, una cucharón, cuchillo, termómetro industrial, un bol, aluminio y vasos plásticos

Se limpió y desinfecto el lugar de donde se va a procesar la pulpa





Fruta ya pesada y seleccionada



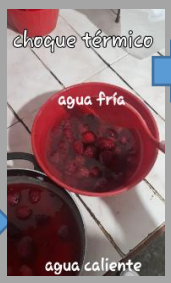




Lavado de la fruta



Escaldado de 70°C por 5 minutos



Se retira del fuego y se pasan a agua fría para realizar el despulpado

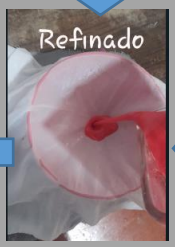


Se le agrega el agua a la licuadora



Adición de la fruta para despulparla

Refinamos con un lienzo para eliminar semilla



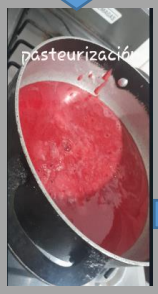
Se pesó el azúcar 201 g, ácido ascórbico (limón) 0,4 y ácido cítrico 1.2 g

Antes de pasteurizar

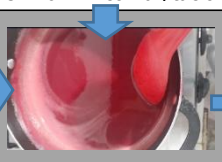








Realice calentamiento de la pulpa junto con el azúcar, mezclado con el ácido cítrico y ácido ascórbico por 72°C en 10min´con agitación





Se empaco en caliente en bolsa sisplost, luego se le realizo un choque térmico con agua fría y después se llevó al congelador



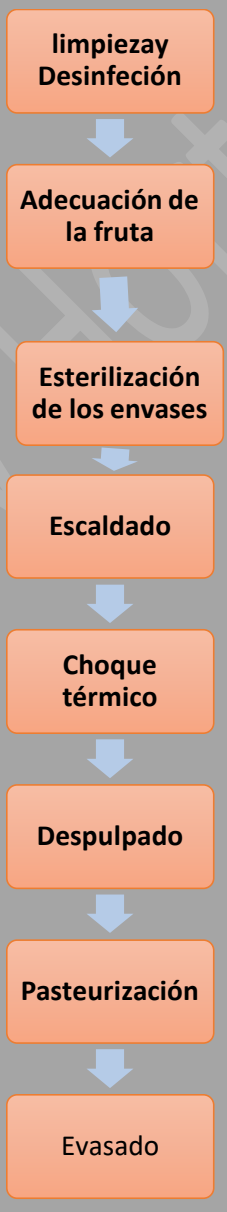
Evaluación organoléptica

Después del proceso de elaboración de la pulpa de mora su color fue mucho más encendido y bonito, su olor era agradable, su sabor era ácido y bajo en azúcar con una textura líquida y no pegajosa.

Rendimiento de la pulpa de mora

$$x = \frac{\text{p. inicial } 1200\text{ g} * 100\%}{\text{p. final } 3200\text{g}} = 37{,}5\%$$

Diagrama de mermelada de mora



Futas y hortalizas

Fruta ya seleccionada y pesada (1100 g)





Se le quitó las hojitas y el pedúnculo



Se lavan las moras con abúndate agua



El peso de la azúcar se dividió en 3 partes donde una ira mezclada con gelatina sin sabor (0.2 g) y la otra con ácido (1.6 g) ascórbico (limón).



Después del escaldado se le realizo un choque térmico con agua fría luego se licuo y agrego un 1 g de bicarbonato y se dejó actuar por 15 min y refino con un lienzo.



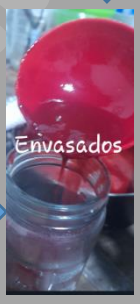
Esterilice el frasco en agua caliente





Lo agitamos luego le agregue la primera concentración del azúcar lentamente sin dejar mezclar, pasados de 15min le agregué la segunda parte de azúcar mezclada con gelatina sin sabor y agitamos por 8min y por último le agregamos la 3 parte de azúcar mezclada con limón (ácido ascórbico) luego le agregue la salsa de mora que realice con 2 moras y 134 g de azúcar y seguimos agitando hasta que llegó a 70 a 75°C.

La empaque en caliente sobre el vaso de vidrio lo tape y luego le realice un choque térmico y lo deje en termino ambiente.





Evaluación organoléptica

En su proceso su olor era mora dulce, su color muy voluminoso y una textura líquida muy suave al final de su proceso su color era oscuro con textura grumosa.

Rendimiento de la mermelada

$$x = \frac{\text{peso inicial } 1100\text{g } 100\%}{\text{peso final } \ 400\text{g}} = 275\%$$

Frutas y Hortalizas