Tecnologo en Control de Calidad

TEMA: Bocadillo de auyama

Brenda Isela Jaramillo Herran

Instructor Jonatan Chacon

Sena - Centro agropecuario la granja

2023

## Objetivos

- Determina y calcular todo los Isumos y metariales equipos requeridos en el proceso se elaboran

- conocer y aplicar todos los Procesos necesario para la obtencio del bocadillo de anuyama.

- Obtener on producto en optima condiciones de calidad

materia P.

Peso de el material de ahuyama 11 kg

Datos

Pectina 11,000 x 1% /100% = 110g

sacarosa 85% x 1000 /100% = 9.350g

Acido citrico 0,3% x11000 /100% = 33g

grados brix 15°C producto final

formulacio

| ingredientes | cantidad | funcion |
|---|---|---|
| Pulpa de huyama | 11000kg | ingrediente Principal |
| Pectima | 110g | agente gelificante especial |
| sacarosa | 9350g | aporta solidos soluble que ayudan |
| acido citrico | 33g | es un buen conservante Para dar brillo |

materiales y equipos

| equipos | cantidad |
|---|---|
| licuadora | 1 |
| cuchillo | 2 |
| Balanza | 1 |
| tabla de picar | 1 |
| refractrometro | 1 |
| Paila | 1 |
| Pelador | 3 |

| ingredientes | cantidad |
|---|---|
| Pectina | 1% |
| acido citrico | 0.3% |
| azucar | 85% |
| a Huyama | 11 kg |

## Conclusiones

El acido citrico es un antioxidante

Se recomienda tener un buen manejo de la temperatura y de la presion para lograr un Producto,

Es recomendable realizar todos los calculor matematico ya que con esto se logra asegura su calidar y evitar desperdicios de ingredientes