Centro agropecuario la Granja

Sena

Especialidad

Tecnologo en control de calidad en la industria de alimentos

Tema:

Bocadillo de ahuyama

Area: agroindustria

Karen Daniela Gualtero

Instructor.

Jhonattan chacon.

2023

Objetivos

- elaborar un bocadillo de ahuyama a partir de la pulpa, cumpliendo con los debidos parametros establecidos por la normativa

- Determinar y calcular Todos los Insumos, y Materiales, equipos requeridos en el proceso de elaboración

- Conocer y aplicar todos los Procesos necesarios para la obtencion del bocadillo de ahuyama

- obtener un Producto en optimas condiciones de calidad e higiene y manipulacion.

MATeriales / eqUiPos	
eqUiPos	Cantidad
Licuadora	1
Balanza	1
cuchillo	2
Tabla de Picar	1
Refiactometro	1
Perla	1
Pelador	3

INgredientes	Cantidad
Pectina	1%
Azucar	85%
acido Citrico	0,3%
Aguyama (Pulpa)	11 kg

MATERIA PRIMA.

Peso de la Pulpa de ahuyama 11kg

DATOS obTenídos

* Pectina 11,000 x 1% / 100% = 110g
* Sacarosa 85% x 11000 / 100% = 9.350g
* acido Citrico 0,3% x 11000 / 100% = 33g

Grados brix 75°C Producto Final

FORMULACIÓN.

Ingredientes	cantidad	Función
Pulpa de ahuyama	11000kg	Ingrediente Principal
Pectima	110g	agente geliFicante espesante
Sacarosa	9350g	aporta solidos solubles que ayudan a concentrar el Producto
acido Citrico	33g	es un buen conservante y antioxidante natural Para dar brillo y color al alimento

CONCLUSIONES

- El acido citrico es un antioxidante que ayuda a mantener el brillo y color del alimento
- Falto la Pasteurización de la Pulpa Para eliminar microorganismos patogenos
- El Producto no Finalizo aun Seguia evaporando no bajamos Temperatura.
- despues de su enfriamiento no se guardo en el refrigerador lo que ocacionó una Consistencia blanda como Jalea.