CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA
SENA

TECNOLOGO EN CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

KAREN JISED MORENO SANCHEZ

Ficha - 2693439

INSTRUCTOR = JHONATTAN CHACON

FECHA DE ENTREGA
20/06/23

ESPINAL - TOLIMA

2023

PASTA DE AUYAMA

• OBJETIVOS

-> Realizar el procedimiento de la pasta siguiendo al pie de la letra su guia de elaboración establecido para este fin.

-> Realizar y aplicar las ecuaciones de balance de los materias primas (ingredientes) necesarias para calcular las cantidades exactas a utilizar

-> Determinar los cambios que sufren las materias primas mientras transcurre su proceso de elaboración.

-> Conocer los parametros que debe tener una pasta de auyama bajo las normas necesarias.

• MATERIA PRIMA

Auyama	11 kg
Pectina	1%
Azucar (sacarosa)	85%
Acido citrico	0,3%

• MATERIALES Y EQUIPOS

Tabla de picar

Cuchillos

Ollas

Balanza

- CALCULOS

peso de la Auyama 11000g

- Datos obtenidos

Azucar 85%

11 000 g × 85% / 100 % = 9350 g

Acido Citrico 0,3%

11 000 g × 0,3% / 100% = 33g

pectina 1%

11 000 g × 1% / 100 % = 110 g

- Formulaciones

• ingrediente	• Cantidad	• Función
Auyama	11 000 g	ingrediente Principal
pectina	110g	Espesante natural
Acido citrico	33g	Conservante y antioxidante natural.

• PROCEDIMIENTO

-> paso 1

Limpiamos y espulpamos la cuyama.

-> paso 2.

Licuamos en 3 partes, a cada parte le agregamos 2 litros de agua.

-> paso 3

colamos y damos uso al jugo de la fruta.

-> paso 4

Agregamos el jugo a una olla grande con 800 gramos de azucar y agitamos constantemente.

-> paso 5

Despues de agitar con constancia durante 5 min agregamos el Acido citrico

-> paso 6.

Revolvemos la pectina con el azucar restante y despues de ebullir minimo por 10 min, lo agregamos a a jugo de la cuyama que esta ebullendo.

-> paso 7.

Agitamos constantemente hasta llegar a los 75° o 80° Brix.

-> paso 8

Alistamos los envases (tenerlos limpios, secos y previamente desinfectados).

-> paso 9

Realizamos el proceso de envasado y refrigeramos.

• (preferiblemente refrigerar a un lapso de 24 h).

•Conclusiones y Observaciones

-> El proceso de la elaboración de la pasta de cuyuma, es un proceso sencillo, Facil de realizar, siempre y cuando la formulación de los ingredientes sea la adecuada, para no afectar la acción espesante de los aditivos.

-> Se realizo primeramente los calculos para los 11 kg de cuyuma

-> Se debe elaborar con las condiciones optimas ya que un cambio de temperatura o de presión puede afectar por completo el producto.

- Aplicamos un mal procedimiento ya que principalmente no se aplico el metodo de pasteurización, este metodo que nos permite? nos permite que la fruta se concentre aun mas sus azucares, tambien nos permite hacer mas provecho de la Fruta.

- NO agregamos la suficiente pectina y esto nos dio como resultado un mal producto ¿Por que? Por que al no agregarle la suficiente pectina el producto no se va a gelificar correctamente.

- otra observacion que se debe de tener en cuenta en el producto terminado es su textura. la textura obtenida de nuestro producto no era la deseada, ¿Que nos paso? al no tener una buena refrigeración el azucar se formo como una capa protectora ante la pasta, es decir, no se unio a ella.

la Razón de esta falla Fue que agregamos los 9 350 gramos de una sola vez esto no permitio que se uniera a ella (al jugo de cuyuma)

•Recomendaciones.

->Se recomienda pasteurizar la cuyuma esto nos permite una mayor sucuidad en ella y por ende un buen manejo de la Fruta.

->Se recomienda tener un buen manejo de la pectina (tener muy en cuenta