Control de calidad en alimentos

2693439

Bocadillo o pasta de auyama

Instructor: Jhonatton Chacon

Yenmia Contreras Ortegón

Centro Agropecuario La granja (SENA)

Espinal - Tolima

2023

Primavera

Objetivos

* Elaborar un bocadillo de ahuyama a partir de pulpa, cumpliendo con los parametros establecidos por la norma
* Determinar y calcular todos los insumos materiales y equipos requeridos en el proceso de elaboración
* Conocer y aplicar todos los procesos necesarios para la obtención del bocadillo de ayama
* Obtener un producto en optimas condiciones de calidad e higiene

Materiales /equipos

equipos	cantidad
• Balanza	1
• licuadora	1
• Cuchillo	2
• Tabla de PIcar	2
• Refractometro	1
• Paila	1

Materia prima

Peso de la pulpa de ayama

11 kg

Ingredientes	cantidad
Pectina	1%
Azucar	85%
Acido cítrico	0,3%
Ayama (Pulpa)	11 kg

Primavera

Datos obtenidos

* Pectina

  11,000 x 1 / 100 % = 110 g

* Sacarosa

  85 % x 11000 / 100 % = 9350 g

* Acido cítrico

  0,3 % x 11000 / 100 % = 33 g

→ grados brix 15°C producto final

formulación

Ingredientes	Cantidad	función
Pulpa de aguyama	11000 kg	Ingrediente principal
Pectina	110 g	agente gelificante espesante
Sacarosa	9.350 g	Aporta solidos solubles que ayudan a concentrar el producto
Acido cítrico	33 g	Es un buen conservante y antioxidante natural conferir brillo al color del alimento

Procedimiento:

1) lavar las auyamas depues procedemos a pelarlas con un pelador

2) despues de retirar la cascara para llevar a cabo esta practica fue nesesario trocar la auyama en pedacos de auyama

3) Hacemos el pesaje de 1 kg de pulpa y pesamos la pectina, sacarosa, Acido citrico despues de hacer la formulación, licuamos la pulpa y la colamos

4) Concentración agregamos toda la cantidad de azucar en la paila, Procedemos a revolver constantemente sin dejar pegar el asiento, le agregamos el acido citrico, depues dejemos 30 minutos y agregmos la pectina.

5) Homogenizamos asta el punto de ebollución medimos grados brix asta el 75°C

6) lavamos los resipientes con anticipación

7) Empacamos en recipientes limpios, dejar enfriar y guardar en el refrigerador

Primavera

Conclusones:

* Falto adición de pectina
* El acido cítrico es un antioxidante que ayuda a mantener el color
* El producto no finalizo siguio evaporando, no bajamos temperatura
* falto la pasteurización de la pulpa para eliminar microorganismos portojenos
* bocadillo grado de madurez alto o sino, no da
* Despues de, su enfriamiento no se dejo en refrigeración lo que causo una consistencia suabe y grumosa
* Se concluye que este producto se debe elaborar con las condiciones optimas ya que un cambio en presión o temperatura afecta toda la operación obteniendo un resultado insatisfactorio