Control De Calidad En la industria DE Alimentos

TEMA: Bocadillo de ahuyama

Yesica alejandra Meneses

Instructor: jhonattan chacon
ficha: 2693439

SENA Centro Agropecuario La Granja - Espinal

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 ahuyama
- 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

Ingredientes	cantidad
Pectina	1%
Azucar	85%-
Acido citrico	0,3%
AHuyama (pulpa)	11kg

Materia prima

Peso de la pulpa de ahuyama 11kg

Datos obtenidos

* Pectina

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

* Sacarosa

85% x11000 /100% = 9.350g

* Acido citrico

0.3% x11000 /100% = 33g

→ grados brix 75°C producto final

formulación

Ingredientes	Cantidad	función
Pulpa de Ahuyama	11000kg	Ingrediente principal
Pectina	110g	agente gelificante espesante.
Sacarosa	9.350g	Aporta solidos solubles que ayudan a concentrar el producto.
acido citrico	33g	Es un buen conservante y antioxidante natural confiere y brillo al color del Alimento.

Procedimiento:

1). lavar las ahuyamas Despues Procedemos a pelarlas con un pelador

2) despues de retirar la Cascara para llevar a Cabo esta practica fue necesario Trozar la ahuyama en pedazos pequeños

3) hacemos el pesaje de 11kg de Pulpa y pesamos la pectina, Sacarosa, acido citrico despues de hacer la formulación, licuamos la pulpa y la Colamos.

4) Concentración agremos toda la Cantidad de azucar en la paila procedemos a revolver sin dejar pegar le agregamos el acido citrico, Despues dejamos 30minutos y agregamos la pectina.

5) homogenizamos hasta el punto de ebullición medimos grados brix hasta los 75°C.

6) lavamos los recipientes con anticipación

7). Empacamos en recipientes limpios Dejar enfriar y guardar en refrigerador.

Conclusiones :

→ falto adicción de Pefina

→ 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 patogenos.

→ bocadillo grado de Madurez alto o si no, no da.

→ despues de su enfriamiento no se guardo 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 presion o temperatura afecta toda la operación obteniendo un resultado insatisfactorio.