PROCEDIMIENTO DE LA PULPA DE FRUTA DE TOMATE DE ÁRBOL

1. **Indumentaria en proceso:** cofia, tapabocas, bata y botas.
2. **Limpieza y desinfección del área:** tener en cuenta la limpieza del área del proceso para contribuir una seguridad alimentaria.
3. **Alistamiento de los equipos, materiales e ingredientes:** verificar que los equipos estén en buen estado y los ingredientes que se van a utilizar medirlos correctamente según la formulación.
4. **Pesaje:** pesar la fruta que se va a procesar en este caso el tomate de árbol
5. **Adecuación de la fruta:** seleccionar la fruta que este en buenas condiciones sin ningún tipo de daño. Y clasificarla por su color, tamaño y madurez.
6. **Limpieza y desinfección de la fruta**. Es muy importante lavar la fruta por que muchas veces puede venir con suciedad o partículas. Y la desinfección para eliminar los microorganismos presentes en las frutas.
7. **Escaldado:** proceso térmico que nos permite facilitar el desprendimiento de la cascara de la fruta. A temperatura de 50 grados centígrados por 15 minutos.
8. **Pelado:** retirar la piel de la fruta.
9. **Despulpado:** el despulpado lo podemos realizar en una licuadora industrial así obtendremos la pulpa de fruta.
10. **Colar**: nos permite retirar las semillas de la fruta.
11. **Pesaje**: determinar la cantidad de pulpa en este caso que esta libre de semillas y de cascara.
12. **Pasteurización:** llevamos la pulpa a calentamiento de 75 grados centígrados por 15 minutos.
13. **Enfriamiento:** en este caso dejar enfriar la pulpa por unos 50 grados centígrados y agregarle los conservantes según la norma.
14. **Envasado:** se utilizan presentaciones en este caso con bolsas de cierre hermético para el producto.
15. **Rotulado:** es muy importante porque de allí sabremos la información sobre el producto.

16. **Congelación:** método para conservar los productos a temperaturas de 18-20 grados centígrados.