PROCESO DE ELABORACION DE PULPA DE GUAYABA

INTEGRANTES: Alison Camila Alvis Leal

Diana Marcela Fuentes Ausique

Ermidinson David Montealegre Romero

Angie Natalia Rivas Parra

Brenda Dayana Moreno Urrego

Alexa Yurley Orjuela Castro

Duvan Santiago Villalba Sepúlveda

INSTRUCTORA: Dikania Asprilla

FICHA: 2693416

CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

ESPINAL-TOLIMA

2023

PROCESOS

Seleccionar la fruta.
Se debe seleccionar teniendo en cuenta:

• Guayaba de mejor calidad

Clasificación:
• Que tenga su punto máximo de madurez

Lavado por inmersión:
Se hace colocando la guayaba en una vasija con agua por cinco minutos con esto se busca ablandar las impurezas que contiene la corteza.
Adecuamiento de la fruta:
Retirar pedúnculos, manchas negras y partes dañadas
• Generalmente el pedúnculo es la parte más contaminada de la fruta por lo tanto se debe eliminar.
• (Eliminando las manchas negras y partes dañadas se logra la mejor calidad del producto.

Escaldar:
Es la operación donde se somete la guayaba en agua a una temperatura de 70 °C de 3 a 5 minutos para potencializar sus características organolépticas como color y sabor entre otras.

NOTA: La guayaba no se pasa por agua fría ni se pela por contener la corteza una gran cantidad de PECTINA que se debe aprovechar.

Trozado:
Al picar la guayaba en trozos pequeños se facilita el despulpado o licuado y se obtiene un mayor rendimiento de la pulpa.

Despulpar o licuar:
Un aspecto muy importante es sacar la pulpa sin partir la semilla para lo cual se recomienda: al usar licuadora trabajarla con la mínima velocidad.

Filtrar:
Se hace para retirar las semillas y partes duras que pueden desmejorar el producto.

NOTA: En lo posible se debe emplear un cedazo plástico.

pesar: se hace este procedimiento para saber el rendimiento de la pulpa.
calentamiento: se hace un calentamiento a la pulpa para eliminar el exceso de agua que

adquirió en el proceso de licuado.

empacado: se empaca en bolsas plásticas herméticas después de bajarla de calentamiento y se realiza el sellado.

Enfriamiento o choque térmico: este se realiza con el fin de bajar la temperatura del producto para luego llevarlo a almacenamiento.

Rotulado: se rotula con el fin de identificar el producto y cumplir con la normatividad.

Almacenamiento: se lleva la pulpa a temperatura de congelación.