



LABORATORIO N° 1
FRUTAS MINIMAMENTE PROCESADAS

ARTÍCULO 925º: HORTALIZAS Y FRUTAS MÍNIMAMENTE PROCESADAS: Son aquellas hortalizas y frutas frescas, limpias, peladas enteras y/o cortadas de diferentes maneras, cuyo mínimo procesamiento permite mantener sus propiedades naturales y tornarlas fáciles de utilizar por el consumidor ya sea para consumo directo crudo o para preparaciones culinarias, las que se presentarán envasadas al vacío o en atmósferas modificadas con o sin utilización de gases.

ACTIVIDADES:

- ✓ Cada grupo deberá tomar nota de las diferentes operaciones unitarias realizadas y asentar los cálculos correspondientes.
- ✓ Elaborar una etiqueta con los datos que corresponden incluyéndolos datos exigidos por el C.A.A. Comparar con etiquetas de alimentos que se encuentran en el mercado y fotografiar dicho ejemplo.
- ✓ Realizar un cuadro comparativo de las ventajas y desventajas de cada uno de los conservantes: Vainillina, sorbato de potasio, bisulfito de sodio, ácido cítrico.

Conservación de Frutas:

Se pueden aplicar cuatro técnicas de conservación:

- 1- Fruta entera o en rodajas, autoestable de alta humedad elaborado por infusión húmeda.
- 2- Fruta entera o en rodajas, autoestable de alta humedad elaborado por infusión seca.
- 3- Fruta entera o en rodajas autoestable de humedad intermedia.
- 4- Puré de frutas autoestable.

Preparación del almíbar + conservantes:

- ✓ **INFUSIÓN ALTA E INTERMEDIA:**

Para 1 Kg de fruta limpia:

CONSERVANTE	CANTIDAD
H ₂ O	0.841 litros
Sacarosa o glucosa	559grs
Sorbato de potasio	2,4grs (léase nota)
Ácido cítrico	18grs
Bisulfito de Sodio	0,36grs

TENER EN CUENTA: Primero se pesan el azúcar y los aditivos y se mezclan bien en un recipiente. Luego a esta mezcla se le agrega gradualmente agitando.

El almíbar se vierte sobre la fruta. La fruta y líquido se agitan suavemente. Se tapa el recipiente y debe estar en reposo 7 días. Se homogeniza dos veces al día. Almacenar en lugar fresco y a la sombra.

Los envases deben ser rotulados convenientemente. Las frutas enteros o en anillos de alta humedad pueden ser consumidos dentro los 8 meses de elaboración.

Nota: También se puede agregar vainillina en lugar de sorbato.

Equivalencia 1.3 de sorbato es igual a 3.9 de vainillina.

✓ **INFUSIÓN SECA y PURÉ**

CONSERVANTE	CANTIDAD
Sacarosa o glucosa	291grs
Sorbato de potasio	1,3 grs (léase nota)
Ácido cítrico	9 grs
Bisulfito de Sodio	0,20 grs

DIAGRAMAS DE FLUJOS







