

CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS



**Ing. Agr. Graciela
Gasparetti**
Agente de Proyecto
PROHUERTA

DEFINICIONES GENERALES

- **CONFITURA:** producto obtenido de la cocción con azúcar
- **MERMELADA:** producto obtenido de la cocción y concentración térmica, con agregado de azúcar, de consistencia viscosa, untable.
- **DULCE:** producto obtenido de la cocción y concentración térmica, con agregado de azúcar, de consistencia sólida, firme, y textura homogénea, al corte conserva las aristas.

DEFINICIONES GENERALES

JALEA: producto obtenido de la concentración térmica, del jugo filtrado, con agregado de azúcar, de consistencia semisólida, se mantiene firme pero tiembla como gelatina

PRODUCTOS EN ALMÍBAR: producto obtenido de la cocción en concentraciones crecientes de azúcar

DEFINICIONES GENERALES

PRODUCTOS AL NATURAL: producto obtenido por cocción ligera de frutas y hortalizas en grado óptimo de madurez, con un almibar liviano o su propio jugo.

ENCURTIDOS: producto obtenido por cocción ligera de hortalizas, conservadas en vinagre, con el agregado de sal y especias.

FINALIDAD DE LA CONSERVACIÓN

- **Mantener la calidad de los productos perecederos**
- **Conservar alimentos para épocas en las que no se pueden producir.**
- **Posibilitar la comercialización de los productos altamente perecederos en los mercados lejanos.**
- **Permitir la generación de fuentes de trabajo**

OBJETIVOS DEL MEJORAMIENTO PARA EL PROCESADO

- **ESTRUCTURA DEL PROD. FINAL:** resistencia al deterioro
- **COMPOSICIÓN DE LA MAT. PRIMA:** % de azúcar , almidón y materia seca
- **HÁBITOS DE CRECIMIENTO:** determina la forma de cosecha
- **MADURACIÓN:** determina el momento de cosecha
- **ÉPOCA DE COSECHA:** extenderlo lo más posible
- **COLOR:** debe mantenerse firme
- **FORMA:** debe ser regular

OPERACIONES DEL PROCESO DE ELABORACIÓN

1. RECEPCIÓN
2. LAVADO
3. SELECCIÓN
4. ESCALDADO
5. PELADO
6. ACONDICIONADO
7. PESADO
8. COCCIÓN Y ADICIÓN DE AZÚCAR
9. CONCENTRACIÓN Y “DETERMINACIÓN DEL PUNTO”
10. ENVASADO
11. CIERRE DE ENVASES
12. ESTERILIZACIÓN
13. ENFRIADO
14. ALMACENADO

PASOS A SEGUIR



**MUCHAS
GRACIAS**

**Ing. Agr. Graciela
Gasparetti
Agente de Proyecto -
PROHUERTA**