



HOJA INFORMATIVA N° 40

Abril 2024

Recetario local en la elaboración de dulces, jaleas y mermeladas



Estación Experimental Agropecuaria La Rioja
Centro Regional Catamarca-La Rioja
Agencia de Extensión Rural El Portezuelo

Buenas prácticas de manufactura en la elaboración de dulces, jaleas y mermeladas

Ing. Agroind. Carolina Cerezo - AER El Portezuelo

La presente hoja informativa contiene recetas para la elaboración de jaleas y mermeladas con el objetivo de **generar valor agregado** en la producción primaria frutihortícola, sus especificaciones técnicas de acuerdo a lo que establece el CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO.

Mermelada de naranja

Ingredientes para preparar 1 Kg de mermelada

- 1 kg de naranjas maduras
- Azúcar (500 gr por Kg de pulpa).
- Canela en rama



Preparación

Lavar la materia prima (naranjas), en lo posible utilizando un cepillo de cerdas suaves, ya que la piel de las naranjas contiene pequeños poros en los cuales luego del lavado puede quedar restos de suciedad.

Una vez limpia la materia prima, deben pelarse las naranjas con el cuidado de separar de la piel la parte blanca de la fruta. Una vez peladas las naranjas cortar las cáscaras en tiras lo más finas posible. Colocarlas en una olla y llevar a fuego lento; este paso debe realizarse aproximadamente unas 3 veces durante 5 minutos cambiando de agua en cada hervor (con esto lo que se busca es ablandar la cáscara y eliminar su amargor). Dejar en reposo para su utilización más adelante.

Eliminar la parte blanca de las naranjas tratando en lo posible de que esta no contenga parte de la pulpa. Eliminada la cáscara y la parte blanca de la fruta se procede a obtener la pulpa, para ello trozamos las naranjas en cubos del tamaño más pequeño posible, en este paso es necesario eliminar las semillas en su totalidad ya que estas al romperse y en contacto con el fuego al momento de la cocción del producto transfieren un sabor amargo.

COCCIÓN DE LA PULPA: mezclar la pulpa obtenida con las cáscaras de naranjas ya hervidas y el azúcar. En este caso la proporción de azúcar difiere de acuerdo a los grados BRIX^o que contiene la fruta; lo que se recomienda es una proporción de 500 gr de Azúcar por Kg de pulpa (proporción baja debido a que la naranja es uno de los cítricos con pH más bajo, es decir que su nivel de acidez es alto, lo que agregando bajas cantidades de azúcar se preservará más el producto con el sabor característico de la fruta y no será más bien dulce). Llevar a cocción la pulpa en un tiempo de aproximadamente 1 hora a temperatura media. Paralelo al proceso de cocción se debe realizar la esterilización de los recipientes, colocándolos a hervir en una olla con sus respectivas tapas).

Finalizada la cocción de la pulpa el producto debe envasarse en caliente.

Jalea de naranja

Como se observa en los artículos del CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO, la diferencia entre una mermelada y una jalea está en la parte de la fruta que se utiliza para su elaboración, para una mermelada se utiliza la pulpa (conformada por partes sólida y líquida) en el caso de una jalea solo se utiliza la fase líquida de la misma la cual es sometida a cocción y el agregado de azúcar más pectina (en caso de ser necesario) esta adquiere un espesamiento adecuado.

Ingredientes

- 1 litro de zumo de naranja.
- Azúcar (800 gr por litro de zumo)
- Canela en rama (opcional)
- Frascos con tapas



Preparación

Exprimir las naranjas en cantidad necesaria tal que se obtenga 1 litro de zumo.

Filtrar el zumo utilizando coladores de mallas lo más fina posible a modo de separar del líquido la mayor cantidad posible de sólidos pertenecientes a la pulpa.

Mezclar el zumo de naranja con el azúcar y llevar a cocción, en este proceso es importante remover la preparación constantemente ya que se trata de una preparación más bien líquida, en la cual el punto de hervor se alcanza rápidamente. Para lograr un espesamiento adecuado puede emplearse gelatina sin sabor (3 gr por 150 cc de agua) o bien empleando zumo de limón lo cual corregirá acidez y facilitará que actúe la pectina natural de la fruta)

Paralelo al proceso de cocción se debe realizar el esterilizado de los frascos para el envasado. Para ello los frascos se colocan a hervir en una olla.

Finalizado el proceso de cocción de la jalea cuando esta haya alcanzado el espesamiento adecuado, el envasado del producto se realiza en caliente en los recipientes previamente esterilizados. Los grados BRIX^o finales deben ser de 65% (lectura que debe tomarse mediante el uso de refractómetro).

Contenidos aproximados de grados BRIX° de frutas y hortalizas

10 BRIX° o menos	15 BRIX°	20 BRIX°
Naranja	Cereza	Cereza muy madura
Pomelo	Ciruela	Ciruela muy madura
Tomate	Damasco	Damasco muy maduro
Uva	Durazno	Durazno muy maduro
Frambuesa	Manzana ácida	Manzana dulce
Frutilla	Membrillo	Membrillo muy maduro
Limón	Pera	Pera muy madura

Punto final de dulces, jaleas y mermeladas

Prueba de agua: en un vaso de vidrio colocar agua hasta la mitad aproximadamente, añadir una pequeña cantidad de producto, si esta al llegar al fondo del recipiente no se desintegra significa que el producto alcanzó su cocción indicada; si por el contrario se desintegra durante su recorrido o más bien en el fondo del recipiente, significa que aún falta cocción.

Control de sólidos solubles: esta lectura se toma mediante refractómetro y el punto final se alcanza cuando el producto obtiene 65 BRIX°.

Contacto: INTA Agencia de Extensión Rural El Portezuelo - Ruta provincial N° 28, salida a Malanzan.

Contenidos: Ing. Agroindustrial Carolina Cerezo - INTA Agencia de Extensión Rural El Portezuelo-

Colaboradora: Ing. Rebeca Méndez- INTA AER Chepes