

6.3.4 Preparación de la mermelada casera

La mermelada se obtiene a partir de la pulpa, se procede a hervir en proporciones de un litro de pulpa por cada 500 gramos de azúcar, antes de que inicie el hervor se le agregan 5 gramos de margarina por litro de pulpa para evitar la formación de espuma, además sirve para extraer las impurezas que pueda tener la pulpa. Se revuelve con cierta periodicidad y con una cuchara se sacan las impurezas que se aglutinan en la parte superior en forma de nata, se deja hervir hasta que la mezcla presente mayor consistencia, lo cual determina el momento de iniciar el muestreo para determinar el punto óptimo de cocción.

Para determinar el punto de cocción, tome una muestra de la mezcla en una cuchara metálica, déjela enfriar, ladear la cuchara hasta que se observe que toda la mermelada se resbale uniformemente sobre la misma. Se hierve a fuego alto para que el color no cambie de vinotinto a rojizo con la gran ventaja de que no se pega en la olla.



Figura 6.6

Preparación de la
mermelada casera.

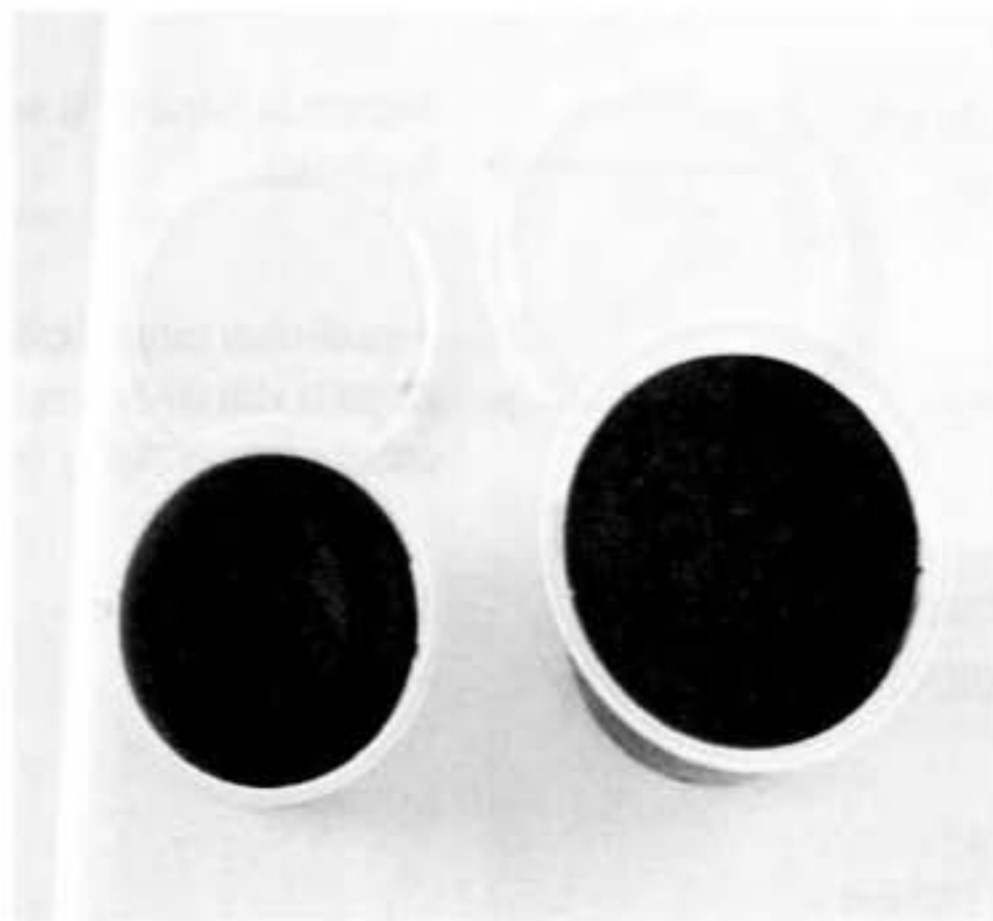


DIAGRAMA DE FLUJO

PARA LA OBTENCION DE PULPA DE UVA ISABELLA



CUESTIONARIO

1. ¿Qué características debe reunir la fruta para elaborar pulpa?

2. ¿Cuáles son los rendimientos promedios de fruta a pulpa?

3. ¿Qué función cumple la adición de agua al iniciar la cocción?

4. ¿Cuál es la temperatura adecuada para la cocción y por cuánto tiempo?

5. ¿Por qué es mejor licuar y filtrar la pulpa caliente? Explique.

6. ¿A qué temperatura se deja la pulpa antes de almacenarla?

20°C _____

10°C _____

25°C _____

15°C _____

7. ¿Qué subproductos se obtienen a partir de la pulpa?

8. Nombre 3 equipos y 3 utensilios, utilizados en la elaboración de pulpa.

9. ¿Qué medidas de higiene y seguridad se deben tener en cuenta para la elaboración de pulpa?

PRÁCTICA 6.1 OBTENCIÓN DE PULPA DE UVA ISABELLA

- Objetivo**
- Procesar la pulpa de uva de manera eficiente.
 - Tomar las medidas de higiene y seguridad indicadas en el módulo.
 - Seleccionar la fruta que reúna las condiciones organolépticas para el proceso de despulpado.

- Recursos necesarios**
- Uva Isabella (10 kg).
 - Canastillas plásticas.
 - Congelador.
 - Balanza.
 - Tanque.
 - Olla.
 - Estufa.
 - Licuadora.
 - Colador.
 - Baldes.
 - Bolsas plásticas.
 - Agua potable.
 - Guantes, Tapabocas, Delantal, Gorro.
 - Desinfectante (Hipoclorito de sodio).
 - Máquina Selladora.

- Orientaciones para el Instructor**
- Disponga de un lugar apropiado para hacer la práctica.
 - Prepare los materiales necesarios.
 - Seleccione y lave las bayas maduras.
 - Esté seguro de que los procesos de empaque y congelación se hagan correctamente.
 - Divida el grupo en subgrupos de 3-4 alumnos cada uno.

PRÁCTICA 6.2 OBTENCIÓN DEL JUGO A PARTIR DE LA PULPA DE UVA ISABELLA

- Objetivo**
- Obtener el jugo.
 - Tomar las medidas de higiene y seguridad indicada en el módulo.
 - Seleccionar la fruta que reúna las condiciones organolépticas para el proceso de despulpado.

- Recursos necesarios**
- Pulpa de Uva Isabella.
 - Azúcar.
 - Canastillas plásticas.
 - Refrigerador.
 - Balanza.
 - Tanque.
 - Olla.
 - Estufa.
 - Licuadora.
 - Colador.
 - Baldes.
 - Bolsas plásticas.
 - Agua potable.
 - Guantes, Tapabocas, Delantal, Gorro.
 - Desinfectante (Hipoclorito de sodio).
 - Envases.
 - Máquina Selladora.

- Orientaciones para el Instructor**
- Disponga de un lugar apropiado para hacer la práctica.
 - Prepare los materiales necesarios.
 - Esté seguro de que los procesos de empaque y refrigeración se hagan correctamente.
 - Divida el grupo en subgrupos de 3-4 alumnos cada uno.