

Elaboración de Pulpas



Volumen N. 4

Pulpa de Banano



Pulpa de Banano by [Sistema de Bibliotecas Sena](#) is licensed under a [Creative Commons Reconocimiento-NoComercial-CompartirIgual 3.0 Unported License](#).

Creado a partir de la obra en <http://biblioteca.sena.edu.co/>.

a.

Servicio Nacional de
Aprendizaje Dirección General
División P.P.P. Rural
División Agropecuaria

**PULPA DE
BANANO**

4.

AGROINDUSTRIA

Elaboración de pulpas

CONTENIDO

INTRODUCCION.....	5
OBJETIVO GENERAL.....	6
PROCESO.....	7
HIGIENE Y SEGURIDAD	11

INTRODUCCIÓN

Siendo Colombia un país rico en frutales, encontramos entre este el banano que en tiempo de cosecha se pierde gran parte.

La preocupación actual está en aprovechar al máximo este producto impartiendo los conocimientos necesarios para su preparación y conservación.

La presente cartilla, tiene por objetivo explicar en forma clara y sencilla como se prepara pulpa de banano, materia prima para elaborar mermelada, jaleas, jugos, compotas y bocadillos.

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el estudio de la presente cartilla el trabajador-alumno será capaz de preparar pulpa de banano a partir de la fruta seleccionada y siguiendo el proceso indicado.

PROCESO

Seleccionar la fruta:

Se debe tener en cuenta:

- b. Bananos de buena calidad
- c. Punto máximo de madurez

Lavar por inmersión:

Se hace colocando los bananos en una vasija con agua 5 minutos para ablandar las impurezas de la corteza.

Lavar por aspersion:

Sueltas las impurezas se aplica la fuerza del agua para retirarlas.

Quitar partes dañadas:

Se le quitan los puntos y partes dañadas.

Escaldar:

Se colocan los bananos en una olla con agua hirviendo por un minuto. (Rebaja bacterias, inactiva enzimas, fija color).

Pelar:

Al quitar la cáscara debemos alejar las tiritas blancas.

Picar en trozos pequeño

Picando el banano en trozos pequeños se facilita licuar o moler.

Licuar o moler:

Utilizar la mínima velocidad de la licuadora y la máquina de moler floja, para no partir las semillas.

Cernir o colocar:

Se hace para retirar semillas y partes duras que puedan desmejorar el producto (utilizar cedazo plástico).

Medir o pesar:

En el campo utilizamos como medida la taza, cuchara sobera, cucharita dulcera.

Una taza	1/2 libra	250 gramos
Una cuchara sobera		12 gramos
Una cucharadita dulcera		2 gramos

Dosificar

Utilizando las medidas anteriores preparamos la pulpa con base en:

Una taza de pulpa

El jugo de medio limón

Una cucharadita de margarina o aceite

NOTA: La grasa se utiliza como anti-espumante y para que no se pegue.

Hervir la pulpa:

Llevar la pulpa al fuego con la grasa, dejar hervir cinco minutos removiendo constantemente.

BAJAR DEL FUEGO.

Aplicar limón:

Tan pronto se baje del fuego.

Ecurrir frascos y tapas:

Sacar los frascos de la olla con agua hirviendo y se dejan escurrir con sus tapas 30 segundos sobre material plástico o de madera.

NOT A: Evitar el contacto de los frascos calientes con agua fría, porque se pueden estallar.

Envasar:

Envasar la pulpa dejando un centímetro por debajo del borde.

Limpiar el borde del frasco:

Lleno el frasco se limpia el borde utilizando un trapo húmedo.

Tapar el frasco:

Como la operación no es definitiva, se debe tapar suavemente el frasco.

Esterilizar:

Este proceso se estudia en cartilla especial.

Cálculo de rentabilidad:

Debemos tener en cuenta las diferentes regiones y épocas de cosecha:

1 kilo de banano = 4 tazas de pulpa	\$
2 limones	\$
1 cucharadita de grasa	\$
4 frascos	\$
4 tapas	\$
Mano de obra	\$

HIGIENE Y SEGURIDAD

- *Evitar quemaduras al llevar y retirar el producto del fuego.*
- *Evitar heridas al utilizar cuchillos.*
- *Evitar golpes al estar el piso lleno de cortezas de la misma fruta.*