

Elaboración de Pulpas



Volumen N. 2

Pulpa de Guayaba



Pulpa de Guayaba 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/>.

Servicio Nacional de Aprendizaje

Dirección General

División P.P.P. Rural

División Agropecuaria

PULPA DE GUAYABA

2.

AGROINDUSTRIA

Elaboración de pulpas

GRUPO DE TRABAJO

LUIS CORREDOR PEÑARANDA: Instructor

CONTENIDO

INTRODUCCION	5
OBJETIVO GENERAL	6
PROCESO.....	7
CALCULO DE RENTABILIDAD	10
HIGIENE Y SEGURIDAD	12

INTRODUCCION

Dentro de la gran variedad de frutas que encontramos en los campos del país, la guayaba se presenta como una de las de mayor producción, encontrándose su cultivo en forma casi silvestre.

Su poco aprovechamiento aún en nuestros días se debe al desconocimiento de lo relacionado con su preparación y conservación.

La presente cartilla tiene por objeto explicar en forma clara y sencilla cómo preparar pulpa de guayaba, materia prima para elaborar mermelada, Jalea, Jugo, compota y bocadillo.

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el estudio de la presente cartilla el trabajador-alumno en formación será capaz de elaborar Pulpa de Guavaba a partir de fruta seleccionada y siguiendo el proceso indicado.

PROCESO

Seleccionar la fruta.

Se debe seleccionar teniendo en cuenta:

- Guayaba de mejor calidad
- Que tenga su punto máximo de madurez

Lavado por inmersión:

Se hace colocando la guayaba en una vasija con agua por cinco minutos con esto se busca ablandar las impurezas que contiene la corteza.

Lacar por aspersión:

Una vez sueltas las partículas se aplica la fuerza del agua para retirarlas.

Retirar pedúnculos, manchas negras y partes dañadas:

- Generalmente el pedúnculo es la parte más contaminada de la fruta por lo tanto se debe eliminar.
- (Eliminando las manchas negras y partes dañadas se logra la mejor calidad del producto.

Escaldar:

Esta operación se hace colocando la guayaba en una olla con agua en la cual se deja hervir de 3 a 5 minutos.

NOTA: La guayaba no se pasa por agua fría ni se pela por con tener la corteza una gran cantidad de PECTINA que se debe aprovechar.

Picar en trozos pequeños:

Al picar la guayaba en trozos pequeños se facilita el licuar o el moler.

Licuar o moler:

Un aspecto muy importante es sacar la pulpa sin partir la semilla para lo cual se recomienda: al usar licuadora trabajarla con la mínima velocidad. Si se usa la máquina de moler que no quede demasiado apretada.

Cernir o colar:

Se hace para retirar las semillas y partes duras que pueden desmejorar el producto.

NOTA: En lo posible se debe emplear un cedazo plástico.

Medir o pesar:

Para facilitar el trabajo en el medio rural se tiene como unidades de medida la taza, la cuchara sopera, la cucharita tintera, etc.

Una taza	media libra	250 gramos
Una cuchara sopera		12 gramos
Una cucharita tintera		2 gramos

Dosificar:

Utilizando como unidades de medida las anteriormente nombradas se prepara la pulpa con base en:

- Una taza de Pulpa
- El jugo de medio limón
- Una cucharadita de margarina, mantequilla o aceite.

NOTA: La margarina se usa como antiespumante y para que no se pegue el producto a la vasija.

Hervir la pulpa:

Se lleva la pulpa al fuego con la margarina y una vez que hierve se cuentan 5 minutos removiendo con frecuencia.

Aplicar limón:

Inmediatamente se baja del fuego se debe aplicar el jugo de limón.

Ecurrir frascos y tapas:

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

NOTA Evitar el contacto de los frascos con agua fría, ya que pueden estallar.

Enrasar:

Rápidamente se llenan los frascos con la pulpa, hasta un centímetro por debajo del borde.

NOTA: Para facilitar esta operación se utiliza un embudo recortado.

Limpiar el borde del frasco:

Una vez lleno el frasco se limpia el borde empleando un trapo húmedo.

Tapar el frasco:

Como esta operación no es definitiva, se debe tapar el frasco suavemente sin hacer demasiada presión.

Con el escaldado se busca:

- c. Rebajar la carga bacteriana
- d. Inactivar enzimas
- e. Fijar el color natural de la fruta

Cálculo de rentabilidad:

Se debe tener en cuenta las diferentes regiones y las, épocas de cosecha.

1 kilo de guayaba = 4 tazas de pulpa	\$
2 limones	\$
1 cuchara de margarina	\$
4 frascos	\$
4 tapas	\$
Mano de obra	\$

HIGIENE Y SEGURIDAD

- *Evitar quemaduras al llevar productos al fuego ó retirarlos de él.*
- *Evitar heridas al manejar utensilios especialmente cuchillos.*