

# Elaboración de Pulpas



Volumen N. 6

## Pulpa de Manzana



Pulpa de Manzana 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 MANZANA**

**6.**

## **AGROINDUSTRIA**

**Elaboración de pulpas**

## **GRUPO DE TRABAJO**

ELIZABETH VASQUEZ C. Instructora Regional Medellín

## CONTENIDO

INTRODUCCION .....	5
OBJETIVO GENERAL.....	6
DETERMINAR COSTO DE PRODUCCION.....	10
REGISTRÓ DE COSTO DE PRODUCCIÓN.....	11
HIGIENE Y SEGURIDAD.....	15

## INTRODUCCION

*Teniendo en cuenta la variedad de frutas que se producen en nuestro país, encontramos que una de las más exquisitas y de gran valor nutritivo es la manzana propia de climas fríos.*

*La variabilidad en los uso de este producto es deficiente debido al desconocimiento de las técnicas de elaboración y conservación.*

*En esta cartilla se determinan los pasos a seguir en uno de los métodos de conservación como es la pulpa de manzana, materia prima para la elaboración de mermeladas, jugos, compotas y otros.*

### **OBJETIVO GENERAL**

*Al finalizar la presente cartilla, el trabajador-alumno estará en capacidad de elaborar pulpa de manzana, habiendo seleccionado previamente la materia prima y siguiendo los pasos indicados sin margen de error.*

## PROCESO

### *Seleccionar la fruta:*

- Debe ser de la mejor calidad
- Que esté en su punto normal de madurez

### *Lavar por inmersión:*

Se hace colocando las manzanas en un recipiente con agua.

### *Lavar por aspersión:*

Colocar la fruta bajo el chorro de agua para retirar impurezas.

### *Retirar pedúnculos, manchas y partes dañados:*

Utilizando un cuchillo con buen filo, retirar el pedúnculo, a su vez retirar partes negras y dañadas.

### *Escaldar:*

Esta operación se hace colocando las manzanas en una olla con agua ya caliente, se dejan hervir de 2 a 5 minutos y luego se pasan por agua fría.

Se le quita totalmente la corteza y puntos oscuros.



*Picar en trozos pequeños:*

Se pican todas las manzanas en trozos pequeños para licuar o moler.

*Licuar o moler:*

Antes de licuar, retirar las semillas que pueden desmejorar el producto.

*Medir o pesar:*

Para aprovechar los recursos del campo, podemos utilizar como unidad de medida una taza, la cuchara sopera, cucharita tintera, etc.

1 taza	media libra	250 grs.
1 cuchara sopera rasa		20 grs.
1 cuchara tintera		2 grs.

*Dosificar:*

Utilizando como unidades de medida los objetos nombrados anteriormente se prepara la pulpa así:

- 1 taza de pulpa
- 1/2 limón (jugo)
- 1 cucharadita de margarina

**NOTA:** La grasa se utiliza como antiespumante y para que la pulpa no se pegue a la vasija; además se le debe agregar una cucharadita de ácido ascórbico por litro de agua para evitar oxidación.

*Hervir la pulpa:*

Se lleva la pulpa al fuego con la margarina ya partir del momento en que hierve se cuentan cinco minutos removiendo constantemente.

*Agregar limón:*

Inmediatamente que se baje del fuego se debe agregar el jugo del medio limón por taza.

*Ecurrir frasco y tapas:*

Se sacan los frascos de la olla en donde están con agua caliente y se dejan escurrir con sus tapas por espacio de 30 segundos, sobre un material de plástico o de madera.

**NOTA:** Se debe evitar el contacto de los frascos con agua fría porque se pueden estallar.

*Envasar:*

Utilizando un embudo ojalá plástico y estéril se llenan los frascos con la pulpa hasta un cm. por debajo del borde.

### *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.

**NOTA:** Con el escaldado se busca:

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

### *Determinar costo de producción:*

Mediante la cuantificación de la materia prima, insumos, mano de obra, etc., se logrará detectar el costo de producción por unidad (frascos) terminado; a medida que se va desarrollando el proceso se irán anotando los componentes del costo.

## REGISTRO DE COSTO DE PRODUCCION

MATERIALES	CANTIDAD EN KGS.	VALO UNIT	VALOR
TOTALES			

## HIGIENE Y SEGURIDAD

- *Evitar quemaduras al llevar el producto al fuego y al bajarlo, de él.*
- *Evitar dejar caer los frascos al sacarlos del agua.*
- *Evitar heridas al usar cuchillos u otras herramientas.*