

Elaboración de Pulpas



Volumen N. 1

Pulpa de Mora



Pulpa de Mora 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 MORA

1.

AGROINDUSTRIA

Elaboración de pulpas

GRUPO DE TRABAJO

OSCAR JURADO MARTINEZ: Instructor Regional Pasto
ASCANIO CALDERON: Asesor Dirección General

CONTENIDO

INTRODUCCION.....	5
OBJETIVO GENERAL	7
PROCESO.....	9
CUADRO DE REGISTRO.....	11
HIGIENE Y SEGURIDAD.....	12

INTRODUCCION

El sector rural es la despensa que proporciona los productos de la canasta familiar, encontrándose entre ellos las frutas. La mayor parte de la producción, se pierde al no poder conservarla.

Como uno de los casos típicos de lo anteriormente dicho es el de la mora, que es un producto silvestre de las zonas de clima medio y frío de nuestro país.

El fin primordial de esta cartilla es explicar en forma clara y sencilla mediante una fórmula comprobada de antemano la manera de conservar la mora en forma de pulpa, para aprovecharla en cualquier tiempo en la preparación de otros productos que se derivan de ella.

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el estudio de la presente cartilla, el trabajador-alumno en formación será capaz de elaborar pulpa de mora, siguiendo el proceso indicado aquí.

PROCESO

Seleccionar la fruta, teniendo en cuenta la calidad y la madurez.

Lavar por inmersión, se coloca la mora dentro de una vasija con agua por cinco minutos, para ablandar las impurezas adheridas a la fruta.

Lavar por aspersion, aplicando la fuerza de agua, para acabar de retirar las impurezas.

Retirar pedúnculos, manchas negras y partes dañadas; el pedúnculo es la parte más contaminada de la fruta y las partes dañadas pueden alterar el color y sabor del producto final.

Escaldar, operación que requiere dejar hervir la fruta de tres a cinco minutos.

Licuar o moler: teniendo en cuenta de poner la licuadora a la mínima velocidad para evitar el que la semilla se parta.

Cernir o colocar: con el fin de separar la semilla y partes duras que puedan desmejorar el producto.

Medir o pesar: en el medio rural tomaremos como medidas, tazas o pocillos, cucharas y cucharitas; haciendo la observación de que:

- una taza = 250 gramos
- una cuchara = 10 gramos
- una cucharadita = 2 gramos

Dosificar: si tenemos en cuenta las medidas anteriores la pulpa se prepara así:

Una taza de pulpa

Una cucharadita de margarina (anti-espumante) El jugo de medio limón

Hervir la pulpa: se lleva la pulpa al fuego, una vez se le ha agregado la margarina, al empezar a hervir se cuentan cinco minutos antes de retirarla del fuego; tiempo durante el cual removemos constantemente.

Aplicar jugo de limón: inmediatamente bajamos el producto del fuego.

Ecurrir frascos: esta operación la realizamos 30 segundos antes de continuar con el siguiente paso.

Envasar: teniendo en cuenta hacerlo hasta un cm, por debajo del borde. Debemos utilizar para este proceso un embudo plástico sin pico.

Limpia r el borde del frasco: para esta operación utilizamos un trapo húmedo.

Tapar el frasco suavemente: para facilitar uno de los pasos del esterilizado.

HIGIENE Y SEGURIDAD

- *El operario debe cuidar de su aseo personal y del vestuario que utilice durante el proceso.*
- *El operario debe estar libre de enfermedades infectocontagiosas.*
- *Tener cuidado al retirar el producto del fuego para evitar quemaduras.*
- *Manejar los utensilios de tal forma que no ofrezcan ningún riesgo al operario (cuchillos-estufas).*