

## Trabajo Teórico-Práctico NÉCTAR DE FRUTAS

Para la obtención de un néctar de buena calidad es importante procesar frutas en óptimas condiciones. La calidad es un conjunto de cualidades inherentes de cada ingrediente.

- 1) Investigue cuáles son las disposiciones del Código Alimentario Argentino en relación a los néctares de fruta. Qué sustancias permite añadir y con qué fin y cuáles están expresamente prohibidas.
- 2) Una empresa elabora néctar de mango para lo cual adquiere la fruta directamente de los productores locales, con un promedio de 13°Brix y pH 4,2. Al recibir la fruta la pasa a la línea de limpieza y sanitización, luego la pela, le quita el hueso o carozo (endocarpio) y envía a la desulpadora. La pulpa obtenida se refina y luego se envasa en bolsas multilaminadas, de polietileno de baja densidad y poliamida, de 25 kg. Estas bolsas se llevan a congelación a -20°C y luego se almacenan hasta su uso en la elaboración de néctar. La empresa utiliza la pulpa congelada de mango a medida que el mercado demanda producto, por lo que el tiempo de conservación bajo congelación es variable.
  - a. Realice el diagrama de bloques completo
  - b. Elabore un documento para los operarios de planta con sus recomendaciones respecto a la realización de cada operación y el fundamento de su incorporación.

Al momento de utilizar la pulpa congelada se han detectado bolsas en las que la pulpa se ha oscurecido y el color ha dejado de ser naranja brillante intenso.

- c. Analice la situación específica y proponga una solución teniendo en cuenta que para obtener un néctar de calidad es preciso evitar el sabor a "cocido".

Para cada lote de néctar se procesan 400 kg de pulpa congelada que representan el 55% p/p. Se adiciona ácido cítrico y benzoato de sodio, para alcanzar en ambos casos 250 ppm en la mezcla final. Se añade la cantidad de sacarosa suficiente para alcanzar 15°Brix en el producto.

- d. Calcule las cantidades de cada ingrediente y explique el fundamento de su adición. Incorpore la etapa de Formulación en el diagrama del proceso
      - e. La pasteurización del néctar, en qué parte del proceso la realizaría? Explique y justifique. Incorpore la operación en el diagrama del proceso.
      - f.Cuál es su recomendación respecto al almacenamiento del producto? Justifique.