

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

CONCENTRADO  
DE GUAYABA

**6.**

**AGROINDUSTRIA**  
*Elaboración de Mermeladas y Concentrados*



Esta obra está bajo una [Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/).

## **GRUPO DE TRABAJO**

**ALIRIO PABON JAIMES: Instructor Regional Bucaramanga**

## CONTENIDO

INTRODUCCION .....	5
OBJETIVO GENERAL .....	6
PROCESO .....	7
CUADRO DE REGISTRO .....	10
SEGURIDAD E HIGIENE .....	11

---

## INTRODUCCION

*Una de las frutas más conocidas en nuestro medio es la guayaba. Crece en forma silvestre y en un amplio margen de climas; además es una de las frutas más ricas en sustancias nutritivas indispensables en la alimentación humana y también para el procesamiento y conservación.*

*En la presente cartilla se explicará en forma sencilla y clara los pasos a seguir en la elaboración del concentrado de guayaba, a partir de la pulpa de la fruta.*

---

## OBJETIVO GENERAL

*Al finalizar la presente cartilla el Trabajador-alumno elaborará concentrado de guayaba a partir de la utilización de pulpa de la fruta, de acuerdo con las fórmulas dadas, las cuales están suficientemente probadas.*

## PROCESO

Este producto se caracteriza de acuerdo con las concentraciones de azúcar y está clasificado así:

- Tipo directo - concentración de azúcar es del 15%.
- Tipo néctar - concentración de azúcar es del 20 al 25%.
- Tipo concentrado - concentración de azúcar es del 300% lleva adición de agua.
- Tipo SENA - concentración de azúcar es del 100% y no lleva agua.

### *Seleccionar la tecnología a usar:*

De la tecnología que se use depende la calidad del producto. La fórmula que se va a utilizar es de tipo SENA, que ha sido suficientemente probada y de fácil aplicación.

### *Seleccionar la pulpa:*

Se debe tener en cuenta que la pulpa esté en buenas condiciones.

### *Medir o pesar:*

Se debe pesar o medir para establecer la cantidad de los demás productos a utilizar.

*Dosificar:*

Materiales	Directo	Néctar	Concent.	C. SENA
Jugo o pulpa	1	1	1	1
Agua				
Azúcar	10-15%	20-25%	300%	100%
Limón	1/2	1/2	1/2	1/2

*Calentar:*

Cuando la pulpa esté caliente se adiciona el azúcar y se deja hervir 5 minutos, agitando constantemente para lograr homogeneidad en el producto final.

*Bajar del fuego:*

Se baja el recipiente del fuego con cuidado, se coloca en un lugar limpio y seguro.

*Adicionar jugo de limón:*

Se adiciona para estabilizar pH y evitar oxidación y lograr uniformidad en la mezcla.

### *Escurrir frascos:*

Los frascos se sacan de la olla y se escurren durante 30 segundos en un lugar donde no corran corrientes de aire frío para evitar que los frascos se revienten.

### *Envasar:*

Se envasa utilizando un embudo plástico, teniendo en cuenta que el llenado se haga de abajo hacia arriba para evitar que queden burbujas o espacios vacíos. El producto debe quedar a 1 centímetro del borde del frasco.

### *Limpiar el borde:*

Con un trapo limpio y húmedo se limpian los bordes de los frascos para permitir el mejor ajuste de las tapas.

### *Tapar suavemente:*

Se tapa suavemente para permitir la salida del aire y vapores.

### *Esterilizar:*

Se lleva al fuego y se esteriliza durante 15 minutos más el tiempo de corrección por altura.



## SEGURIDAD E HIGIENE

- *Utilizar pulpas sanas.*
- *El local, los materiales e implementos a utilizar deben estar limpios.*
- *Quienes elaboren estos productos deben estar clínicamente sanos (buena salud).*
- *Deben evitarse accidentes: quemaduras - heridas.*