

Elaboración de Pulpas



Volumen N. 3

Pulpa de Piña



Pulpa de Piña 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 PIÑA

3.

AGROINDUSTRIA

Elaboración de pulpas

GRUPO DE TRABAJO

ANA TULIA LUGO: Instructora Regional Neiva

CONTENIDO

INTRODUCCION	5
OBJETIVO GENERAL	6
PROCESO.....	7
CUADRO DE COSTO DE PRODUCCION.....	11
HIGIENE Y SEGURIDAD.....	12

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 piña, propia de climas cálidos.

La variabilidad en los usos 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 piña, materia prima para la elaboración de mermeladas, dulces, jugos, compotas, espejuelos y muchos otros.

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar la presente cartilla el trabajador-alumno estará en capacidad de elaborar pulpa de piña 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. Una piña muy madura se puede fermentar o cambiar de sabor.

Lavar por inmersión:

Se hace colocando la piña en un recipiente con agua durante 5 minutos para que ablande la mugre que contiene la corteza.

Lavar por aspersión:

Se coloca la fruta bajo el chorro de agua para retirar totalmente las impurezas.

Retirar pedúnculos, manchas y partes dañadas:

Utilizando un cuchillo con buen filo retirar el pedúnculo ya que contiene bastante tierra. A su vez se retiran partes negras o dañadas.

Escaldar:

Esta operación se hace colocando la piña en una olla con el agua ya caliente, se deja hervir de 2 a 5 minutos y luego se pasa por agua fría.

NOTA: Con el escaldado se busca:

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

Pelar:

Se le quita totalmente la corteza y puntos oscuros.

Picar en trozos pequeños:

Se pica toda la piña en trozos pequeños para licuar o moler.

Licuar o moler:

Antes de licuar, retirar las semillas que tiene la piña para que no se trituren y alteren el sabor.

Cernir o colar:

Se hace para retirar algunas semillas y partes duras que puedan desmejorar el producto.

Medir o pesar:

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

1 taza	media libra	250 gramos
1 cuchara sopera rasa		20 gramos
1 cucharita dulcera		2 gramos

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, mantequilla o aceite

NOTA: La grasa se utiliza como anti-espumante y para que la pulpa no se pegue a la vasija.

Hervir la pulpa:

Se lleva la pulpa al fuego con la margarina ya partir del momento en que hierve se cuentan 5 minutos removiendo constantemente.

Agregar limón:

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

Ecurrir frascos 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.

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.*