FUNDACION UNIVERSITARIA SAN MATEO

UNIDAD 2 ACTIVIDAD 3 ELABORACION DE PRODUCTOS

PRESENTAD POR JENNIFER GARZON

TUTOR LAURA GUATAVITA

INTRODUCCION

Para lograr una buena conservación de alimentos hay que saber los procesos a utilizar para preservar su vida útil, teniendo en cuenta que nuestros procesos mantengan sus valores nutricionales.

A continuación, veremos los adecuados procesos de:

- . VERDURAS
- . MERMELADAS
- . ALMIVARES

A su vez veremos el adecuado manejo para que la materia prima conserve sus nutrientes, la restricción de microorganismos desde su proceso de selección hasta el de almacenamiento y su determinada temperatura.

METODO DE CONSERVACION DE CALOR Y FRIO

FRUTAS EN ALMIBAR Y MERMELADA

Utensilios	Ingredientes
. Olla	. mora
. Cuchillo	. piña
. Tabla para picar	. agua
. Frascos para empacar	. azúcar

PROCESOS DE ELABORACION DE FRUTA EN ALMIBAR Y MERMELADA



Labado:pasamos a lavar con abundante agua los alimentosy quitar las ultimas partes no comestibles





Troceado: para las frutas en almíbar como piñas, pero para las moras como mermeladas no es necesario





Mermelada: se prepara la misma cantidad de mora que de azúcar no se adiciona agua





Esterilizado: mientras se hace el proceso del almíbar y la mermeladas esterilizan los frascos con sus tapas en una olla y se incorporan en p





Exaustingn: procedemos a embazar en los frascos, se tapan y se ponen en ebullición por unos 5 minutos tapamos y volteamos





Enfriado: se ponen con la tapa hacia abajo y se dejan enfriar en un lugar lim





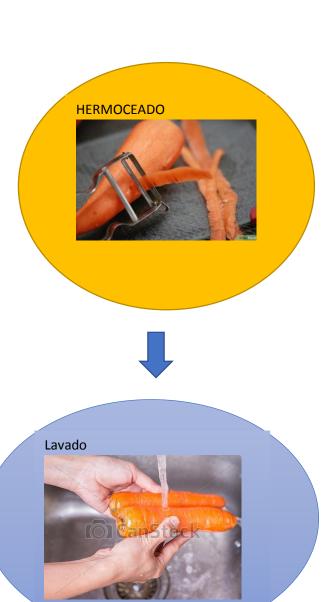
Almacenamiento: lo almacenamos en un lugar fresco con poca luz y baja humedad



ELABORACION DE VERDURAS CONGELADAS

Selección de la materia prima









Escaldado

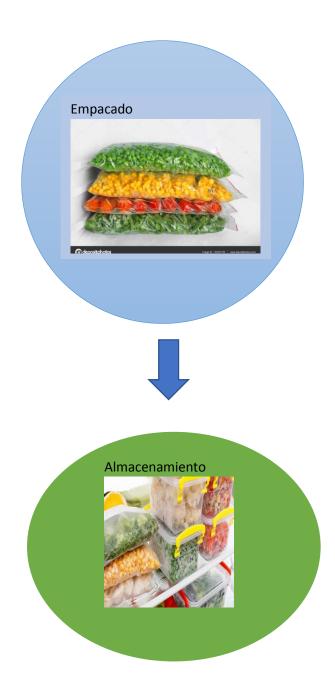




Choque térmico







ESTOS SERIAN METODOS DE CONSERVACION MUY PRACCTICOS PARA DARLE MAS VIDA UTIL A NUESTRA MARERIA PRIMA