

Universidad: Universidad Mayor de San Simón

Facultad: Facultad Politécnica del Valle Alto

Carrera: Técnico Superior en Industria de Alimentos

Materia:

Docente: Ing. Mary Achá

PRODUCCIÓN DE NÉCTARES

EN LA FACULTAD POLITÉCNICA DEL VALLE ALTO:

LOS ESTUDIANTES DE LA CARRERA DE TÉCNICO SUPERIOR EN INDUSTRIA DE ALIMENTOS ELABORAN EXQUISITOS NÉCTARES HECHOS A BASE DE FRUTAS NATURALES COMO LA FRUTILLA Y LA PIÑA COMO PARTE DE LAS PRÁCTICAS DE LA CARRERA.

El néctar de fruta es un alimento nutritivo, este producto bien procesado es un alimento que conserva la mayor cantidad de vitaminas, minerales y otros nutrientes de la fruta, nutrientes que son necesarios para el buen funcionamiento de nuestro organismo.

Así mismo, Cochabamba es un gran productor de frutas de temporada por la geografía que presenta. Es por esta razón que la carrera de Técnico Superior en Industria de Alimentos de la Facultad Politécnica del Valle Alto, produce néctares de frutas, mostrando a la población en general la manera en que se pueden desarrollar productos con un valor agregado y como debe ser la correcta manipulación de la materia prima.

La elaboración de los néctares de fruta se realiza en base a fruta de temporada, para mostrar a la población que es posible elaborar este tipo de productos con cualquier tipo de fruta.

ELABORACIÓN

Para iniciar el proceso de elaboración de este delicioso producto, un estudiante de la carrera de nos explicara claramente la forma apropiada de elaborar el producto:

Video de elaboración

PASOS:

Desinfectar la fruta

Pelar la fruta y llevar la pulpa a agua fría o tibia hervida.

En caso de ser manzanas se debe reposar en ácido cítrico.

Triturar la pulpa de la fruta

Calcular el cálculo del agua en base a la cantidad y tipo de fruta.

Pasteurización del producto.

Envasado en caliente en recipientes de vidrio.

Refrigeración del producto envasado.

Análisis bacteriológico.

Texto: Mireya Terceros Ovando.