



FICHAS TECNICAS
DATOS UTILES PARA LA MICROEMPRESA RURAL

Elaboración de Papayas en Conserva

Prómer

El Carica Papaya (el papayo) es un árbol tropical que se parece un poco a la palmera. Su tronco carnoso tiene cicatrices que vienen de la caída de las hojas. Bajo las hojas se desarrollan las frutas, unas enormes bayas alargadas verdes que se ponen amarillas en su madurez. Su pulpa tiene en su corazón innumerables semillas negras. Se aprecia por su textura jugosa y su sabor perfumado.

Para no desperdiciar la fruta en tiempos de cosecha, hay varias formas de conservarlas, A continuación se presentará una pauta simple de elaboración de conservas de papaya. La manera de obtener papayas en conserva o cualquier fruta en conserva es muy variada, solo debe cumplir estrictamente lo relacionado a los tiempos y temperaturas de proceso, ya que posiblemente al elaborar papayas, según esta pauta, usted quede conforme o no, y en base a su análisis sensorial (probar el resultado degustándolo) ajustará el dulzor o la acidez, pero si cumple los términos de tratamientos térmicos asegurara a su cliente que el producto es sano y durará un periodo prolongado de tiempo.

1.- MATERIAS PRIMAS

- Papayas firmes, maduras y de buen color de la pulpa.
- Azúcar.
- Jugo de limón.

2.- MATERIALES Y EQUIPOS NECESARIOS

- Ollas de acero inoxidable de 2 tamaños (mediana y grande).
- Balanza.
- Rejilla o parrilla que permita contener los frascos de vidrio en la olla para realizar en "baño maría" el tratamiento térmico.
- Baldes de plástico.
- Utensilios: cuchillos, bandejas, coladores, paños limpios, cuchara de madera.
- Refractómetro. Es simple de utilizar, las instrucciones vienen con el aparato.
- Fuente de calor (cocina de dos platos como mínimo).
- Envases de vidrio y sus tapas roscas.



3 - PROCESO

3.1 Recepción y pesado de fruta. Los frutos de papaya deben ser recepcionados y pesados.

3.2 Selección y lavado. Se seleccionan los mejores frutos maduros, firmes, de tamaño uniforme, de color apropiado, sanos y sin daños. Luego se lavan cuidadosamente eliminando residuos y suciedad.

Los frutos de menor tamaño o de tamaños no acordes a la mayoría se pueden separar y procesar posteriormente como conservas de diferente grado de calidad.

En ningún caso eliminar, ya que se pueden emplear en mermelada, jugo, pulpa, confites de papaya.

3.3 Pelado. Se pelan los frutos con cuidado de no dañarlos.

3.4 Corte y eliminación de semilla. Se cortan los frutos pelados en mitades, eliminando la semilla del interior, se colocan en bandejas.

3.5 Pesado. Se pesan para obtener datos de merma de materia prima.

3.6 Envasado de fruta. Se colocan los trozos de fruta en envases de vidrio limpios, debido a que se emplean trozos de fruta homogéneos, colocar las mitades que el envase permita, aparte pesar las mitades que se incorporaran a los frascos. En una olla colocar sobre la parrilla los envases y agregar agua a la olla sin que entre en los frascos, poner a calentar la olla.

3.7 Preparación de medio de empaque. El medio de empaque se prepara disolviendo azúcar en agua, este almíbar puede tener alrededor de 35 a 40° Brix (medir con el refractómetro según instrucciones del fabricante), la cantidad de azúcar a emplear se determinara **experimentalmente**, o sea equivale aproximadamente a preparar una solución con un 35% de azúcar, lo que significan 350 gramos para un litro de agua (35 ° Brix aproximadamente). con 10 gramos de jugo de limón por cada Kilogramo de almíbar. La función del jugo de limón es de preservante, con esto y con los tratamientos térmicos posteriores entregaremos un producto completamente natural.



Nota: al finalizar el proceso, la fruta en conserva tendrá un líquido de gobierno a medio de empaque de menor concentración debido a la liberación de agua natural de la fruta.

3.6 Envasado en caliente y escaldado. Se calienta el medio de empaque para disolver el azúcar y se agrega dentro de los envases que están listos con la fruta en la olla del "baño maría", cuidando de eliminar burbujas que puedan quedar entre la fruta.

3.9 Precalentamiento hasta 85° C. Precalentar con las tapas semipuestas hasta una temperatura de 85° C.

3.10 Cerrado Hermético. Una vez que el contenido de los envases haya alcanzado los 85° C como mínimo, se procese a sellar herméticamente los frascos.

3.11 Esterilización. Una vez cerradas las tapas se aumenta la temperatura a 100° C (ebullición o el momento en que el agua hierve) y se mantienen por 15 minutos. También puede realizarse a temperaturas entre 90 y 100° C por 20 minutos.

3.12 Enfriado. Cuando el tiempo de esterilizado se ha cumplido, se procede a enfriar por rebalse de agua, teniendo cuidado de que el agua llegue al envase tibia para que no se quiebren por el golpe térmico. Enfriar hasta que la temperatura sea cercana a los 38° C. (temperatura superficial del envase)

3.13 Etiquetado y almacenamiento. Los envases ya fríos se secan, y se etiquetan con el nombre del producto, señalando esterilización, ingredientes y fecha de elaboración. Sobre la tapa se pega una tira de papel engomado de modo que pegue desde el vidrio y tapa, es útil para confirmar si el envase es abierto antes de consumir.

Se almacenan para esperar un periodo de observación de 15 días, en un lugar seco, sin polvo y retirado de la luz, antes de su distribución para consumo.

- ❖ Una vez abierto el envase, refrigerar, dentro de lo posible, o mantener en lugar fresco.
- ❖ El producto puede llegar a durar 20 meses como mínimo.



4 - COMENTARIOS.

Sobre el punto 3.7: experimentar con el refractómetro, adicionando azúcar y midiendo hasta alcanzar los 35 - 40° Brix (o según su gusto, pero no menos que esto). Junto con esto preparar almíbar adicionando 350 - 400 gramos de azúcar a 1 Litro de agua. Comparar los resultados.

- Cumplir a cabalidad los tiempos y temperaturas señaladas, ya que el tratamiento térmico determina la textura del producto y lo más importante su calidad y durabilidad frente a largos periodos de almacenamiento.
- La higiene debe ser total y mantenerse durante todo el proceso, asegurando un producto de gran calidad.

Si requiere más información sobre "Elaboración de Conservas en Papaya" consulte la sección **PROMER RESPONDE**, visitando nuestra página:

<http://www.promer.cl>