



10. Tecnología del procesamiento de frutas

El aumento de la población mundial exige una mayor cantidad de alimentos, los cuales se pretende que cumplan con las condiciones de calidad adecuadas para ser consumidos; una de las técnicas para lograr que los productos lleguen a la población en esas condiciones, es a través del congelado, de manera que puedan preservarse desde que son extraídos como materia prima, hasta ser adquiridos por los consumidores.

Tomaremos el caso del procesamiento de frutas, que requiere de etapas claves como recepción, lavado, clasificación y selección. En la fase de clasificación, es importante reconocer en primer momento aquellas frutas que no cumplen con las condiciones de calidad adecuadas para pasar a las siguientes etapas, como estar fracturadas, marchitas, podridas, demasiado pequeñas, golpeadas, etc.

Dentro de la industria de jugos, por ejemplo, el agua debe ser evaporada sin dañar las características organolépticas de las frutas, para así poder conservar el color, textura y sabor. Después se realiza un proceso de desinfección, para pasar al congelamiento, en espera de las siguientes etapas, donde se llevará a cabo la extracción del jugo.

Las empresas dedicadas a la comercialización de productos de origen frutal emplean tecnologías que les permite no sólo cumplir con los estándares de calidad adecuados, también para conservar los nutrientes de las frutas e innovar en técnicas para mantenerse como competidores.



Imagen 1; El procesamiento de frutas, requiere de etapas claves como recepción, lavado, clasificación y selección.

En la actualidad, se considera que el mercado de productos fructíferos es uno de los más demandados, debido a la exigencia de alimentos saludables y frescos dentro del comercio alimentario mundial. América Latina es por hoy el cuarto mayor productor de frutas y hortalizas a nivel mundial, siendo Brasil el mayor procesador de alimentos de este tipo.

Fuentes.

- Food Engineering Magazine. Junio, 2015. " Tecnología de procesos de frutas y verduras" . Agosto 14, 2017. Industria Alimenticia.

Sitio

web:

<http://www.industriaalimenticia.com/articles/87822-tecnologia-de-procesos-de-frutas-y-verduras>

Sistema Universitario de Multimodalidad Educativa