

IMPORT



HISPANIA S.L.



LABORATORIO de MERMELADAS

Laboratorio de mermeladas de fruta: manzana, melocotón, naranja ...

Nos complace informarte sobre los procesos a seguir en la elaboración de mermeladas para un laboratorio.

Teniendo presente que la normativa dice que por mermelada se entiende una mezcla llevada a consistencia solidificada apropiada, de azúcares y de uno o más que los siguientes productos: pulpa de fruta, zumo, cáscaras. Para la preparación de 1000 gr. de producto acabado la cantidad de fruta utilizada no tiene que ser inferior a 200 gr. El cuantitativo de fruta tiene que ser como mínimo del 20%.



A continuación describimos el ciclo productivo:

1. Almacenaje producido en entrada cámara frigorífica.
2. Selección, lavado: El lavado de la manzana melocotón y naranja, visto que son productos que tienden a flotar se utiliza una lavadora a doble sistema, a remolino y a aire Modelo BORBOTAGE.



3. Según algunas recetas la mermelada de manzanas o membrillos se pueden ejecutar, dejando la piel, o bien retirando la piel antes de la cocción. Hace falta ver el tipo de receta que el cliente quiere hacer. La fruta tiene que ser limpiada, a las manzanas hay que retirar el corazón y cortar a trozos. Existen en el mercado máquinas automáticas para pelar y cortar en gajos las frutas a tratar. Dependiendo de la producción a realizar podemos utilizar cortadoras RG de la Marca HALLDE para cortar la fruta deshuesada y descoronada en cubitos.



4. Cocción la cocción de la mermelada puede ser ejecutada con las siguientes máquinas, dependiendo de la energía de calefacción:
- a. Alimentación Gas: SALSAMAT Gas, dotada con las opciones de Kit de descarga de vapores, rascador de pared lateral, conexión de descargado DN50. También disponible en calefacción Eléctrica o Vapor.



- Como variante se puede utilizar una Salsamat con cocción al vacío para productos Delicatessen



b. Alimentación vapor 1 – 2 bar MIXMATIC, dotada de Kit de descarga de vapores.



c. Alimentación de vapor 8 bar MIXMATIC HS,



d. Cutter Fundidor NILMA Mod. DSF (calefacción vapor o Eléctrica)



5. En la cocción es necesario la utilización de la Mixer para homogeneizar las mermeladas, excepto en el Cutter fundidor DSF.



6. Después de la cocción la mermelada, a través de una bomba neumática es almacenada en un tanque calentado a 80°, y de aquí es enviado a la tolva del dosificador. Todo este proceso debe de realizarse en caliente a 75°-80°, siempre que no se quiera pasteurizar o esterilizar el producto. El tarro de cristal dónde es dosificado la mermelada, tiene que estar limpio, la dosificación tiene que transcurrir siempre en caliente de 75° - 80°. Después del cierre del tarro con el tapón, para mayor seguridad, se puede hacer pasar el tarro en un túnel con rayos infrarrojos a 120° para esterilizar el tapón y la parte superior de la mermelada.
7. Para saber si el producto envasado, tiene que pasar por una autoclave (esterilización), o pasar por un pasteurizador a lluvia (pasteurización) o bien envasado en caliente hace falta saber el tiempo de vida que el productor quiere dar a su producto. Un producto industrial es indudablemente esterilizado, un producto artesanal de pequeña producción es envasado en caliente.

Nota: LA ESTERILIZACIÓN CAMBIA LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y GUSTATIVAS DEL PRODUCTO.

8. Estas indicaciones sobre el confeccionamiento, son indicativas es necesario que el productor consulte a un tecnólogo - biólogo, y este le dará todas las informaciones técnicas necesarias según el tipo de producto que quiere hacer, y el tiempo de vida quiere dar al producto.

9. Para facilitar el proceso de carga de las frutas procesadas a la Salsamat o Mix Matic se pueden utilizar elevadores y volcadores con base móvil de depósitos con ruedas.



Naturalmente y en el caso de que desearas mayor información de algún producto de nuestro catálogo www.importhispania.com, gustosamente te haremos llegar.

En la espera de que el mismo sea de tu interés y podamos recibir tus gratas noticias, aprovechamos la ocasión para saludarte.

Recibe un cordial saludo,
Mikel Bazanbide



IMPORTADORA DE PRESTIGIO DE MAQUINARIA DE COCINA DE ALTA TECNOLOGIA
PARA PREPARACION, COCCION Y ABATIMIENTO DE ALIMENTOS EN RESTAURACION,
INDUSTRIAS DE ALIMENTACION Y COLECTIVIDADES

**IMPORT
HISPANIA, S.L.**

Amizkarra, 8 - 01002 Vitoria
Teléfono 945 271 355
info@importhispania.com
www.importhispania.com