



El Nuevo Agro

Curso: Elaboración de Mermeladas light, fruta untable, abrillantada y dulces sólidos

Profesora: Ing.Agr. Clara Marini

Programa

Módulo 1:

Características de la Fruta Untable

Tendencias en el consumo de alimentos más saludables y con menos azúcar.

Diferencias entre Fruta untable, mermelada, mermelada bajas calorías y dietéticas. Código Alimentario Argentino.

Módulo 2:

Aditivos que pueden participar en la elaboración de mermeladas

Los aditivos en los alimentos.

Clasificación de los aditivos alimentarios en función de su acción.

Criterios generales para la utilización de los aditivos alimentarios.

Funciones y características generales de los aditivos alimentarios:

- Acidificantes y correctores de la acidez.
- Estabilizantes: emulgentes, espesantes y gelificantes.
- Colorantes.
- Conservadores.
- Aromatizantes.
- Edulcorantes artificiales.
- Antioxidantes.
- Gasificantes.
- Potenciadores del sabor.
- Sustancias antimicrobianas.

- Antiespumantes.
- Otros aditivos.

Módulo 3:

Técnica de la elaboración de Fruta Untable

Cálculo de la fórmula de una Fruta untable / azúcares: sacarosa, mosto de uva, pera y manzana, fructosa, JMAF.

Recetas. Defectos en la elaboración de la Fruta Untable.

Módulo 4:

Técnica de la elaboración de mermelada Light y dietética.

Cálculo de la fórmula de mermeladas bajas calorías y dietéticas / edulcorantes, su uso.

Recetas. Defectos en la elaboración de mermeladas bajas calorías y dietéticas.

Módulo 5:

Técnica de la elaboración de mermelada usando stevia como endulzante natural

Stevia: endulzante natural, características, formas y ventajas de su uso.

Cálculo de la fórmula de una mermelada con stevia, cálculo de la pectina y del ácido a agregar.

Procedimientos de cocción y esterilización. Recetas de mermeladas: frutilla, arándano, damasco, ciruela, frambuesa. Mezclas de frutas: durazno y mora, frutilla con arándano, naranja con arándano, casis y frutilla, otras.

Defectos en la elaboración de las mermeladas dietéticas, cómo evitarlos: mermeladas poco firmes, sinéresis, cambios de color, desarrollo de hongos, crecimiento de levaduras, etc.

Aditivos: conservantes, uso de sorbato y benzoato; gelificantes y espesantes: uso de carragenatos, gomas, agar-agar, pectinas, etc.

Módulo 6:

Dulces sólidos y frutas abrillantadas

Dulce en panes

- Proceso de elaboración.
- Uso de aditivos.

Elaboración de frutas brillantadas y glaseadas.

Generalidades, proceso, cáscaras, frutas enteras.

Recetas

Módulo 7:

Elaboraciones para conservar en bolsas de plástico esterilizables

Elaboración de mermeladas especiales para tartas, alfajores y salsas para helados o tortas envasadas en bolsas de plástico esterilizables o en recipientes para vender al por mayor (Breves nociones acerca del uso de envases plásticos).

Gelificantes, espesantes, conservantes, colorantes en mermeladas para tartas y alfajores.

Salsas para tartas y toppings para helados envasados en bolsas de 5 a 10 kgs., usos de espesantes y colorantes.