

Proyecto: ELABORACIÓN DE FRUTOS CÍTRICOS DE IV GAMA.

Autores: Panozzo, Marina – Sanabria, Norma.

Clasificación: Frutas y productos derivados.

Los nuevos hábitos de consumo y las propiedades del producto, fresca, comodidad y facilidad para consumir, configuran un nuevo modelo de consumo de frutas y hortalizas que generan la necesidad de nuevas tecnologías que ofrezcan calidad y servicios añadidos al producto. Es por esto que, este proyecto tiene como objetivo la elaboración y distribución de frutos cítricos IV gama, es decir frutos cítricos frescos, pelados, envasados y mantenidos en refrigeración, aumentando así su funcionalidad sin cambiar de forma apreciable sus propiedades originales.

El producto estaría destinado a cadenas de supermercados, hipermercados, ya que el producto será de consumo de quienes frecuenten estos establecimientos, además de que quedaría garantizada la cadena de frío necesaria. La planta tendría la capacidad de producir 2,95 tn/día de naranja y 2,7 tn/día de mandarina.

El proceso incluye una etapa inicial de recolección, selección y control de calidad de la fruta, seguido de un cepillado, una aplicación de detergente, de ceras y almacenamiento de la misma. Luego, la fruta que ha sido calificada como apta para ser procesada, es rasgada y sometida a un tratamiento enzimático a fines de remover la cáscara. Posteriormente, se realiza una inactivación de dichas enzimas, un enfriado, seguido de un lavado y secado para su posterior envasado, refrigerado y distribución.

De las diferentes tecnologías disponibles, se ha decidido incorporado un pelado enzimático, utilizando enzimas pectinolíticas, logrando naranjas y mandarinas peladas de muy buena calidad y usando un mínimo de mano de obra, sin ocasionar daños en la fruta como habitualmente ocurre con el pelado mecánico.

Por otro lado, se estimaron los insumos y materias primas necesarias; así como también los consumos de agua, gas y electricidad requeridos para el proceso productivo en el período de un año de trabajo, buscando la optimización en el uso de los mismos.

Además, se trazó un presupuesto de inversión, comprobándose una rápida recuperación de la misma, gracias a la gran rentabilidad del proyecto.

Palabras claves: pelado enzimático, IV gama, frutos cítricos, mínimamente procesados.



