

Escuela: Cens Héroes de Malvinas

Docente: David Gálvez Saa

Curso: Segundo Segunda

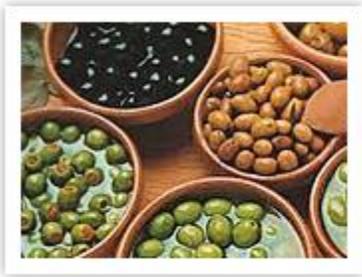
Turno: Noche

Área Curricular: Agroindustria

Título: Producciones

En esta guía retomaremos los contenidos sobre conservas caseras y dulces caseros:

Aceitunas



Variedades de aceitunas



Aceite de oliva y aceitunas

La utilización de las aceitunas y su preparación viene de tiempos muy remotos. En la antigüedad se utilizaba el “curado” con cenizas, luego se trataron con sal y en épocas más modernas aparece la soda cáustica.

Variedades más utilizadas

En nuestro medio las más cultivadas son: Arauco, Criolla, Ascolano, Nevadillo, Manzanilla y el resto es aceitera. De las variedades de aceitunas de mesa también se obtienen aceite, pero

contienen menor proporción que las aceiteras.

Recomendaciones para una buena elaboración

A partir del mes de febrero, las aceitunas no están maduras pero si listas para prepararlas machacadas.

La cosecha de las aceitunas verdes comienza en abril y se extiende hasta las primeras heladas. Esta es la mejor época para preparar las verdes fermentadas.

A medida que disminuyen las temperaturas, entre junio – julio, comienzan a oscurecerse, aumentan los contenidos de aceites y es la época ideal para preparar las californianas y más hacia el final de la temporada las griegas. Se aconseja procesarlas apenas se cosechan para evitar la deshidratación y entorpecer la penetración de las soluciones de curado.

Es importante además separarlas por tamaño y color, ya que de estas características depende la solución que penetra para eliminar el sabor amargo.

Durante todo el proceso se aconseja usar vidrio, madera, plásticos o teflón, evitando el contacto con metal tanto en envases contenedores como en los utensilios, debido a que esto produce el pardeamiento de los puntos de contacto.

Cuando se necesiten recipientes de mayor volumen se pueden utilizar tanques de fibra de vidrio o cemento o recubiertos en epoxy.

La temperatura de trabajo más aconsejada es de 18 a 25° C. Por debajo, la fermentación es muy lenta por inactivación de los fermentos lácticos. Por arriba puede ser tumultuosa dando lugar al predominio de otros microorganismos que eventualmente pueden alterar las aceitunas.

Para realizar el desamarizado, también denominado “quemado” ó “curado”, se prepara soda cáustica al 1,5% y se adiciona 1% de cal apagada. Las aceitunas se sumergen evitando que queden expuestas al aire, debido a que provocará defectos como el pardeamiento o el ampollado de la superficie que queda expuesta. La velocidad de penetración de la soda se relaciona con la temperatura y concentración, aumentando cualquiera de las dos aumenta la

velocidad de penetración de la soda. Para llegar al punto deseado tarda entre 6 a 9 horas.

Una vez terminada esta etapa se debe lavar con abundante agua potable, limpia y de buena calidad. El exceso de lavado puede arrastrar elementos indispensables para la correcta fermentación.

Para preparar la salmuera hay que hervir el agua, apagar el fuego e incorporar sal sin yodar, se revuelve hasta que se disuelva la sal. Es muy importante incorporar la salmuera fría a las aceitunas lavada y escurridas.

Se debe mantener un nivel de acidez de alrededor de pH inferior a 4, lo que se logra con adición de ácido acético (vinagre), en una proporción de 50 cc por cada 10 litros de salmuera. Hay que incorporar el ácido a la salmuera fría.

Si se utilizan envases mayores de 50 litros es conveniente a los 15 y a los 45 días hace un remontaje de la salmuera, extrayendo con una manguera, desde el fondo, 4 o 5 litros de salmuera y adicionarlas por la parte superior con la finalidad de homogeneizar la concentración de la sal y evitar la estratificación.

Al sacar las aceitunas de la salmuera (120 días aproximadamente) se envasan en frascos con una nueva salmuera ácida (vinagre) al 6%. Tapar herméticamente y dar un baño maría de 3 minutos.

Dulces



Manzanas



Membrillo

Definición

Dulce: es el producto obtenido por cocción de pulpas de frutas de alto contenido de pectinas, previamente tamizadas por cribas menores de 2 mm y con el agregado de azúcar o edulcorante permitido y sometidas luego a concentración térmica.

La proporción de fruta u hortaliza en producto terminado deberá ser mayor del 45% de peso de pulpa y 55% de azúcar o edulcorante, conteniendo no menos del 65% de sólidos solubles.

Es de consistencia sólida, firme y textura homogénea. Al corte se mantiene sólido y de aristas netas. Toman la forma del recipiente que los contiene y no es necesario envasarlos en frascos.

Paso a paso del proceso

Lavado: con abundante agua limpia.

Trozado: se cortan en cuartos, sin eliminar piel ni semillas, debido a que allí se concentra la mayor cantidad de pectinas de los frutos.

Escaldado: se colocan los trozos en una olla, se cubren con agua y se dejan hervir hasta que la pulpa se ablande. Retirar y escurrir. Dejar enfriar.

Pelado y limpieza de los trozos: la piel del membrillo no molesta en el producto terminado, ni confiere gusto desagradable, por lo tanto se aconseja no pelar, mientras que la cáscara de la manzana se vuelve dura y coriácea en el producto final por lo tanto es necesario eliminarla en esta etapa.

Las semillas se retiran en ambos casos. Todo lo que se descarta en esta etapa del proceso vuelve al agua de escaldado, para continuar concentrando y procesar la jalea.

Acondicionado: la pulpa limpia se pasa por máquina de moler carne si se desea un producto final que tenga pequeños pedacitos de fruta o licuadora si se quiere una textura más homogénea.

Pesado: se necesita conocer la cantidad de pulpa acondicionada para calcular la cantidad de azúcar a colocar. Si no se dispone de balanza, la relación puede hacerse por volumen, uno a uno.

Adición de azúcar: se aconseja llevar la pulpa al fuego, entibiar y agregar el azúcar en forma continua o al menos en dos veces. Así, al entrar en un medio tibio deshidrata más rápido la fruta formando un almíbar y evitando procesos de quemado. Esta práctica mejora el color, sabor y brillo del producto terminado.

Punto final: en el momento de la cocción, se producen cambios que indican que se alcanzó el punto, al evaporar el agua se espesa y cuesta más revolver, se despega de las paredes de la olla, aparece una fina espuma en la superficie, aparece el brillo y si hay trocitos de fruta estos se vuelven translúcidos.

Envasado: se colocan en moldes, en lugar cálido y seco, hasta que se forma una película seca en la superficie, esto demora aproximadamente 3 a 6 días. Al desmoldar, se debe despegar de las paredes sin dejar dulce pegado. Luego se pasan los panes por azúcar y se envuelven en papel celofán.

A tener en cuenta:

- *Para la elaboración de dulces hay que tener en cuenta los mismos consejos que para las mermeladas.*
- *Las frutas de mayor contenido de pectinas son los membrillos y las manzanas. Si se desea elaborar dulces utilizando otras frutas se puede adicionar pectinas naturales, en una proporción del 10% de peso de pasta en forma de puré, de las frutas mencionadas.*

- *Los dulces suelen hacerse en pan, para esto es muy importante la cantidad de azúcar que llevan. Para que se forme un buen pan, se necesita un kilo de azúcar por cada kilo de pulpa acondicionada.*
- *Una vez finalizada la cocción, Se llenan los moldes y luego se les pueden colocar nueces o almendras. Éstas deben ser confitadas para evitar que se oscurezcan alrededor o se pongan rancias. Una vez que los panes se encuentran oreados, se desmoldan y se pasan por azúcar. Se envuelven en papel madera o celofán, conservándose a lo largo del tiempo.*
- *Otra alternativa es guardar la pulpa. Ésta se acondiciona, se hierve durante unos 5 minutos, se envasa y se da un baño maría de 40 minutos por frasco de kilo. En el momento que se quiere hacer el dulce, se abre el frasco de pulpa, se lleva al fuego y se adiciona la misma cantidad de azúcar por peso de pulpa y se cocina hasta alcanzar el punto final. Luego se coloca en los moldes y se deja orear.*

Actividades:

- Presentar un frasco (500cc) de aceitunas en salmuera utilizando el proceso sugerido o puedes optar por un proceso tradicional. Debes exponer utilizando fotos de los distintos momentos del proceso.
- Presentar un molde con dulce de membrillo utilizando el proceso mencionado o de la forma tradicional que conozcas. Debes exponer utilizando fotos de los distintos momentos del proceso.
- Cada presentación será material didáctico para la muestra final del ciclo lectivo.

Bibliografía:

- Documentos de catedra del Instituto Nacional de Educación Tecnológica. Producción Agroindustrial 2016

Director: Juan Manuel Nuñez