

Escuela Agrotécnica Sarmiento- 3º año-Área Curricular: Industrialización

Escuela Agrotécnica Sarmiento

Docentes: Coria Mario. Fernández Sandra

Ciclo: Ciclo Básico

Nivel: Secundario Técnico

Año: 3º1º, 3º2º

Turno: Mañana

Área Curricular: Industrialización

Contenidos Curriculares: Jaleas, Almibarados, Código Alimentario Argentino: dulces-jaleas.

Correo: sandra_fer01@hotmail.com

Guía 8º

- a- Investigue en internet: ¿A qué se dedica el Código Alimentario Argentino?
- b- ¿Cuál es el Artículo del Código Alimentario Argentino (CAA) que hace referencia a “mermeladas”? Cópialo en tu cuaderno.
- c- ¿Cuál es el Artículo del CAA que hace referencia a “almibarados”?
- d- ¿Cuál es la diferencia entre dulce y mermelada?
- e- ¿Cuáles son las condiciones que debe cumplir un “dulce” según el CAA?
- f- ¿Cuáles son las condiciones que debe cumplir la “jalea” según el CAA?

Jalea de membrillo

Elaboración

- Tener en cuenta que la cocción de la jalea como la de casi todos los dulces y mermeladas se realiza con la cacerola destapada.
- Lavar los membrillos, cortarlos al medio, pelarlos y retirar el centro y las semillas.
- Poner las cáscaras, el centro y las semillas en un paño y atar con hilo formando una bolsita.
- Colocar en una olla las mitades de membrillo junto con la bolsita.
- Cubrir sobradamente con agua.
- Llevar a fuego suave y cocinar hasta que los membrillos estén bien cocidos.
- Colocar un paño dentro de un colador grande y un recipiente debajo
- Poner allí a colar los membrillos, sin apretarlos, durante toda la noche.

Escuela Agrotécnica Sarmiento- 3º año-Área Curricular: Industrialización

- Al día siguiente recuperar el jugo que haya escurrido, medirlo y agregar la mitad en peso en azúcar. Ejemplo: para un litro de jugo, medio kilo de azúcar.
- Poner a calentar a fuego suave, revolviendo, hasta que se disuelva el azúcar.
- Luego subir el fuego, revolviendo de vez en cuando hasta que alcance la consistencia deseada, (probar sacando un poquito y dejándolo que se enfrié).
- Esta última cocción puede llevar de 15 a 40 minutos o más.
- Conservar en frascos esterilizados.

Envasar. Etiquetar. almacenar

CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

PROCESAMIENTOS DE DULCES

Los dulces son productos en los cuales, a diferencia con las mermeladas, no hay trozos de frutas presentes, además su consistencia es firme, de modo que aparece el concepto de “corte” (puede ser cortado con cuchillo)

Los de mayor importancia en nuestro país son el dulce de membrillo y el de batata, productos de venta masiva.

❖ CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

Artículo 811: con la denominación genérica de *dulce* se entiende la confitura “elaborada por cocción de no menos de 45,0 partes de pulpa de tubérculos u hortalizas, con el jugo normalmente contienen, colada por una criba de malla no mayor de 2,0 cm con edulcorantes (art. 807)

Debería cumplir las siguientes condiciones:

- a. Tendrá una textura firme y consistencia uniforme a temperatura ambiente (aprox, 20°C)
- b. Sabor y aromas propios, sin olores ni sabores extraños.
- c. No deberá contener piel, semillas (exceptuando los casos en que por las características morfológicas y/o, estructurales no se posible su eliminación como en la frutilla, higos u otros semejantes.
- d. Deberá contener una cantidad de sólidos solubles no menor de 65,0% (determinado por refractometría). Hace excepción el dulce de batata para el que se admitirá una cantidad de sólidos solubles no menor de 60,00% y en que se quedará permitido el empleo de

Escuela Agrotécnica Sarmiento- 3º año-Área Curricular: Industrialización

gelatina como sustancia gelificante, en la cantidad mínima indispensable para obtener el efecto deseado.

Este producto se rotulará: “**Dulce de ...**” (llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta, tubérculo u hortaliza) con caracteres de igual tamaño realce y visibilidad. En caso de mezcla, se mencionarán en el orden decreciente de sus proporciones. Se consignará el peso neto.

PROCESAMIENTO DE JALEAS

❖ CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

Art. 813-con la denominación genérica de *jalea*, se entiende a la confitura elaborada por concentración en todo o parte del proceso por medio del calor, no menos de 35 partes del jugo filtrado de frutas (o su equivalente en jugo concentrado) o de extractos acuosos filtrados de frutas u hortalizas, con edulcorantes (Art. 807)

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a. El producto terminado tendrá una consistencia semisólida, gelatinosa, firme y limpia al corte.
- b. Presentará un aspecto limpio sin partículas visibles a simple vista y translucido en capas de 2mm de espesor.
- c. Con sabor y aromas propios, sin olores ni sabores extraños.
- d. Deberá contener una cantidad de sólidos solubles no menor a 65% (determinada por refractometría)
- e. Las jaleas de frutas cítricas podrán elaborarse con el agregado de hasta el 10% del jugo de otra fruta cítrica, sin ser obligatoria su declaración en el rotulo.
- f. Las jaleas de frutas cítricas podrán contener hasta el 0,6% en peso de finos trozos longitudinales de la cascara sana y limpia de la fruta correspondiente.
- g. Las jaleas de frutas cítricas podrán contener hasta el 0,6 mg/kg (0,6 ppm) de o-finilfenol o de hasta 4,4mg/kg (4,4 ppm) de difenilo, provenientes exclusivamente de la cascara de la fruta citrica empleada.

Este producto se rotulará: “*jalea de...*”, llenando el espacio en blanco con un nombre de la fruta u hortaliza correspondiente con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Se consignará: peso neto.

ALMIBARADOS

DIFINICION

Se entiende por tal al producto obtenido por cocción de frutas y hortalizas en soluciones crecientes de azúcar o edulcorantes. Si el producto va envasado en forma hermética y es esterilizado en baño maría, la fase líquida debe tener una concentración mayor de 55º brix.

Cuando el producto se presenta en envases no herméticos ni esterilizado en forma industrial, la fase líquida debe tener una concentración no menor de 72º brix.

Dentro de este grupo se hallan denominaciones distintas que son:

- Frutas u hortalizas escurridas: cuando el jarabe excedente se escurre y quedan solo los trozos.
- Frutas glaseadas: son los trozos obtenidos por el mismo proceso de almibarado y luego se cubren con una capa fina, lisa y lustrosa de almíbar.
- Frutas escarchadas o abrillantadas: son los trozos obtenidos por el mismo proceso de almibarado y luego se cubren con una capa de azúcar cristalizado.

Director Agrónomo General: Luis A. Pérez