

## CENS ULLUM

**AREA CURRICULAR: Agroindustrial**

**GUIA DE ESTUDIO Nº 10: El azúcar como conservante.**

**PROFESORA: Ortiz María Eugenia**

**CURSO: 2º AÑO**

**EDUCACION DE ADULTOS**

**EDUCACION SECUNDARIA**

**TURNO: Noche**

**CICLO LECTIVO: 2020**

---

**CONTENIDO: Conservación mediante el azúcar.**

**ACTIVIDAD Nº 1: Leer el siguiente texto.**

### **El azúcar como conservante**

Este dulce ingrediente, protagonista de múltiples recetas, se ha utilizado a lo largo de la historia como conservante en muchas culturas. En este artículo explicamos sus propiedades y uso.

Al conservar los alimentos buscamos principalmente tres funciones:

1. Mantener las propiedades nutricionales
2. Preservar las características organolépticas
3. Alargar al máximo la longevidad del alimento

Para conseguir estos objetivos, uno de los conservantes más utilizados es el azúcar.

El azúcar se utiliza como un aditivo natural y eficaz para la conservación de diferentes frutas en forma de conservas en almíbar, mermeladas, jaleas, etc.

Su éxito se debe al efecto inhibidor en la creación de microorganismos. El azúcar disminuye la humedad en ciertos alimentos, de este modo, como los microorganismos

patógenos necesitan agua para sobrevivir y reproducirse, con el azúcar se evita que puedan colonizar alimentos.

Cuando se sumerge la sección de una fruta en soluciones concentradas de azúcar (almíbares) o se añade azúcar a un puré de frutas para preparar mermeladas, se produce el fenómeno llamado efecto osmótico: el azúcar de la solución de almíbar penetra en los tejidos de las frutas y se libera el agua de los tejidos de la fruta hacia el almíbar, hasta que se alcanza un equilibrio en las concentraciones de ambos.

Así, como consecuencia de la pérdida de agua de la fruta, se reduce considerablemente el agua disponible del alimento, se impide el crecimiento microbiano y se posibilita la conservación.

Para realizar correctamente la conservación, es importante observar las cantidades de azúcar que se especifican en las recetas. Si se añade demasiado azúcar se pueden formar cristales que condesan la pulpa, si se añade poco azúcar las conservas pueden fermentar.

En el caso de mermeladas y jaleas, se conservan en forma de soluciones de alto contenido de azúcar para inhibir el crecimiento microbiano y posterior deterioro.

Además de para evitar el deterioro debido al crecimiento de microorganismos, el azúcar evita la oxidación del sabor en la conserva y aporta una textura suave, pudiendo disfrutar durante más tiempo del sabor original del alimento. Reduce la acidez y aumenta el dulzor.

Unas de sus principales aplicaciones son las elaboraciones de mermeladas y confituras. Ambas tienen características distintas:

- Mermeladas: se realizan con la fruta entera, troceada o triturada y el contenido mínimo de fruta es del 30%. Las que tienen más del 50% son clasificadas con categoría “extra” o “Premium”.
- Confituras: se elaboran a partir del puré o la pulpa de las frutas y se caracterizan por llevar mayor cantidad de azúcar que la mermelada. El contenido mínimo de fruta es del 35%.

**ACTIVIDAD Nº 2: Responda**

- a) ¿Qué funciones se busca en la conservación de alimentos?
- b) ¿Cómo actúa el azúcar en la conservación de alimentos?
- c) ¿A que se le denomina efecto osmótico?
- d) ¿Qué diferencia hay entre mermelada y confitura?

**ACTIVIDAD Nº 3: Coloque verdadero o falso según corresponda. Justifique.**

-El aumento de agua de la fruta impide el crecimiento microbiano y se posibilita la conservación-----

- El azúcar se utiliza como un aditivo natural y eficaz para la conservación de diferentes frutas-----

- Si se añade demasiado azúcar las conservas se pueden fermentar-----

-Si se añade poco azúcar a las conservas se pueden formar cristales que condensan la pulpa-----

- Las mermeladas y jaleas, se conservan en forma de soluciones de alto contenido de azúcar para inhibir el crecimiento microbiano y posterior deterioro-----

- El azúcar evita la oxidación del sabor en la conserva-----

**ACTIVIDAD Nº 4: Realice un listado de las distintas aplicaciones que tiene el azúcar en la conservación de alimentos, por ejemplo, en mermeladas. Luego seleccione una de ellas y explique el proceso de elaboración.**

**Directora: Prof. Valeria Gil**