

**Extremadura
Rural**
DESTINO
PROFESIONAL

**Curso de producción de conservas de frutas.
Mermeladas artesanas con calidad diferenciada.**

**Módulo 4.
Preparación de la materia prima (II).**

Tema del módulo



Unión Europea

JUNTA DE EXTREMADURA

JUNTA DE EXTREMADURA

Consejería de Medio Ambiente y Rural,
Políticas Agrarias y Territorio

EXTREMADURA
203 

FONDO SOCIAL EUROPEO
Una manera de hacer Europa

Curso de producción de conservas de frutas. Mermeladas artesanas con calidad diferenciada

Módulo 4. Preparación de la materia prima (II).

A continuación vamos a analizar el proceso de preparación desde el pesado de la pulpa, maceración, medición de los grados Brix, cocción y comprobación final de los grados Brix.

Pesado de la pulpa: para calcular el resto de ingredientes para la elaboración de la conserva, se pesan los ingredientes sólidos (fruta, azúcar) y miden los líquidos (ácidos naturales como zumo de limón o pectina).

La formulación de los distintos ingredientes depende del tipo de conserva que se va a fabricar, jugando aquí un importante papel la creatividad e innovación de las recetas para diferenciar el producto de los de la competencia.

Maceración: para elaborar algunos tipos de conservas se utiliza la técnica de la maceración que consiste en un tratamiento previo a la cocción, colocando en un recipiente las frutas troceadas junto con azúcar y otros aditivos.

El tipo de maceración y el tiempo de maceración dependen de las características de la fruta a utilizar y de la conserva que se desea obtener.

Medición de los grados Brix: a continuación se debe medir la concentración de azúcar en la pulpa para lograr estandarizar el proceso y hacer así que la calidad del producto se mantenga constante. La concentración de grados Brix dependerá también del tipo de conserva a fabricar.

La medición de los grados Brix se realizan con un aparato de fácil manejo, se trata de un refractómetro que es barato y fácil de adquirir.



Curso de producción de conservas de frutas. Mermeladas artesanas con calidad diferenciada
Módulo 4. Preparación de la materia prima (II).

Cocción y comprobación final de los grados Brix: a continuación se procede a la cocción, los tiempos dependerán de las características de la fruta en función de la conserva que se desea obtener.

La cocción se realizará en un recipiente adecuado, como norma general se produce un calentamiento hasta que la masa rompe a hervir, luego se baja el fuego al mínimo, manteniendo una ebullición suave pero constante y revolviendo permanentemente hasta que se obtenga la consistencia adecuada.

Durante el procesado hay que agitar permanentemente con una paleta para evitar que se pegue el producto en la olla y que se generen gustos a caramelizado.

El punto final se deberá confirmar con el refractómetro. Utilizando una cuchara se extrae un poco de muestra, se deja enfriar a temperatura ambiente y se coloca en el refractómetro para medir los grados Brix. El punto final de la mermelada será cuando se marque la concentración de grados Brix deseada momento en el cual se deberá detener la cocción.

