

Proyecto: ELABORACION DE UNA BEBIDA A PARTIR DE ARANDANOS: valor agregado a la fruta no conforme para su comercialización en fresco.

Autores: Benitez, Lucas Osvaldo - Petelin, Raúl Alcides.

Clasificación: Bebidas analcólicas.

Resumen

En la zona de Concordia y alrededores hay más de 1150 hectáreas plantadas con arándanos destinados al mercado de fruta en fresco. El descarte que resulta de esta producción no tiene un destino industrial debido a problemas de logística y comercialización, a excepción de algunas elaboraciones artesanales y ensayos que ha realizado la industria. Surge así la necesidad de contar con la posibilidad de colocar en el mercado esa fruta de calidad menor dándole valor agregado mediante un procesamiento industrial.

El objetivo del proyecto es elaborar una bebida con 10% de jugo de arándano que mantenga los beneficios naturales relacionados con propiedades antioxidantes otorgadas por agentes fito-químicos como antocianinas y otros compuestos fenólicos. Se considera que la empresa propuesta tomará del mercado el 5% del descarte actual y un 25% del futuro descarte. Se estima una cantidad de 455,7 Tn de arándanos de descarte para una proyección al año 2018. Se tomó esta cantidad para dimensionar la planta de procesamiento.

Las etapas del proceso involucran operaciones de pesado, lavado y sanitización, selección, congelación, inactivación enzimática, trituración, agregado de aditivos, almacenamiento, dilución, envasado y distribución. Se realizaron los cálculos necesarios para adoptar equipos, y abastecer la planta con servicios auxiliares de electricidad, recursos hídricos y gas natural. Durante el desarrollo del proyecto se pudo determinar la factibilidad de un emprendimiento que garantice un producto deseable y beneficioso para los consumidores, a un precio razonable y con buena rentabilidad para la empresa.

Palabras claves: descarte, jugo de arándanos.

Project: ELABORATION OF A DRINK FROM BLUEBERRIES: value added to the not approved fruit for fresh commercialization.

Abstract

There are over 1,150 hectares destined to fresh blueberry market in Concordia, Entre Ríos (Argentina). The fruit waste is not actually used by the industry due to marketing and logistics problems. Waste has only been used to perform assays in the industry and to produce jam by local artisans. Therefore, there is an urgent need to find a market for this lower quality fruit as well as provide it with added value using some industrial processing.

The objective of this project is to produce a blueberry beverage with 10% juice, with all the health benefits related to anti-oxidant properties provided by phytochemical agents such as anthocyanins and phenolic compounds. It is estimated that 5% of the waste will be used by the plant. The waste projection of the requirements for 2018 is estimated as 25% (455,7 Tn).

This figure was used to design the processing plant. The different process stages involve weighing, washing and sanitizing operations. In addition selection, freezing, enzymatic inactivation, grinding, crushing, additive addition, storage, dilution, packaging and distribution operations are performed. Required calculation to adopt equipment and provide the plant with electric power, water resources and natural gas were carried out. The feasibility of implementing this new undertaking was determined. Consumers will be able to pay a reasonable price for a desirable and beneficial product while ensuring profitability for the company.

Keywords: waste, blueberry juice.

Diagrama de flujo del proceso

