

Proyecto: ELABORACION DE SUBPRODUCTOS A BASE DE CEREZAS EN RESPUESTA A UNA NECESIDAD ACTUAL EN LA REGION PATAGONICA.

Autoras: Graf, Agostina Elin – Muchiutti, Natalia Concepción.

Clasificación: Frutas y productos derivados.

Resumen

La contra estacionalidad con respecto a los mercados productores del hemisferio norte y las innovaciones tecnológicas que favorecen la obtención de mayores rendimientos en los cultivos fomentaron que el cultivo de cerezas haya crecido de manera exponencial en los últimos cinco años en nuestro país, principalmente en la región Patagónica. El aumento del volumen de producción y las exigencias del mercado de fruta en fresco hacen que el volumen de fruta no apta para el mercado se haya incrementado.

En función de lo expuesto anteriormente, el principal objetivo de este proyecto fue diseñar una planta industrial con capacidad para elaborar subproductos empleando cerezas que no cumplan con los requerimientos de calidad exterior, medidos como defectos visuales, exigidos por el mercado de fruta en fresco.

Otro objetivo fue analizar la factibilidad económica para instalar dicha planta industrial con maquinaria capaz de ser empleada para la elaboración de otros productos utilizando como materia prima frutas de la región y de esta manera, aumentar la rentabilidad de la empresa. Lo que se busca es crear productos seguros, con valor agregado y, en consecuencia, aumentar la rentabilidad del negocio.

Los subproductos considerados en el proyecto fueron: cerezas en conserva, mermelada de cerezas y cerezas al marraschino. Los dos primeros se destinarían al consumidor final, mientras que el tercer producto sería vendido a industrias como materia prima para otros productos.

A través del estudio de localización, el lugar estratégicamente conveniente para instalar la planta industrial fue la ciudad de Trelew provincia de Chubut, Argentina. Se estimó que se empleará el 50% de la materia prima disponible no apta para venta en fresco de la región del Valle Inferior del Rio Chubut. La producción de mermelada y cerezas en conserva se llevará a cabo durante los meses de diciembre y enero coincidentes con el período de

cosecha; mientras que se dará inicio a la elaboración de cerezas al marraschino de manera simultánea con la producción anterior y tiene una duración de ocho meses.

Del análisis económico se desprende que el proyecto es rentable. Pero podría incluso incrementarse el rédito si se elaboran productos a base de otras materias primas existentes en la región.

Palabras clave: cerezas, mermelada, conserva, marraschino, Patagonia.

Project: BY PRODUCT ELABORATION FROM CHERRIES IN RESPONSE TO A PRESENT NECESSITY IN THE PATAGONIA REGION.

Abstract

Counter-seasonal cherry production with respect to the northern hemisphere markets and technological innovations that enhance crop yields have increased cherry production during the last five years in our country, mainly in the patagonian region. as a consequence, production volume increase and the fresh fruit market demands have boosted the volume of fruit not suitable for the fresh market.

For these reasons, the main objective of this study was to design a cherry by product industry manufactured from fruit not meeting external quality standards, like visual defects.

Another objective was to analyze the economic possibility to set up the industrial plant with adequate machinery to be used for other product manufacture thus increasing the economic efficiency. our aim is to develop safe products.

The by products considered in this project were sweet cherry preserve, cherry jam and sugar-preserved cherries. The first products will be distributed to end consumers and the last one will be sold to other industries.

The results of the location studies indicated that the most convenient place to set up the industrial plant was Trelew Argentina. The raw material to be used will be 50% the volume of fruit not suitable for the fresh market in the region. The jam and sweet cherry preserve will be produced during two months December and January, at the same time as the harvest period. The sugar-preserved cherry will be produced during eight months (December to July).

This project is economically feasible. However, the economic efficiency can be increased with the production of other regional fruit products on the same premises.

Keywords: cherries, jam, sweet cherries preserve, Patagonia.

Diagrama de flujo del proceso

Cerezas en conservas



Mermelada de cereza



Cerezas al marrasquino

