

Proyecto: EMPAQUE E INDUSTRIALIZACION DE FRUTILLA.

Autoras: Ferreyra, Paola – Marcuzzi, Paula.

Clasificación: Alimentos vegetales. Frutas.

Resumen

La frutilla es un fruto de excepcionales características, que se consume en forma fresca, deshidratada, congelada o en conserva. Su producción tiene gran interés social por el alto requerimiento de mano de obra en la producción a campo, empaque e industria.

El presente trabajo se focaliza en los procesos de packaging e industrialización de frutillas, en Tucumán, donde específicamente se abordan operaciones de obtención y comercialización de productos de una calidad acorde a las exigencias actuales de diferentes mercados. Dentro del mismo se incluye una detallada descripción de etapas de elaboración de los siguientes productos:

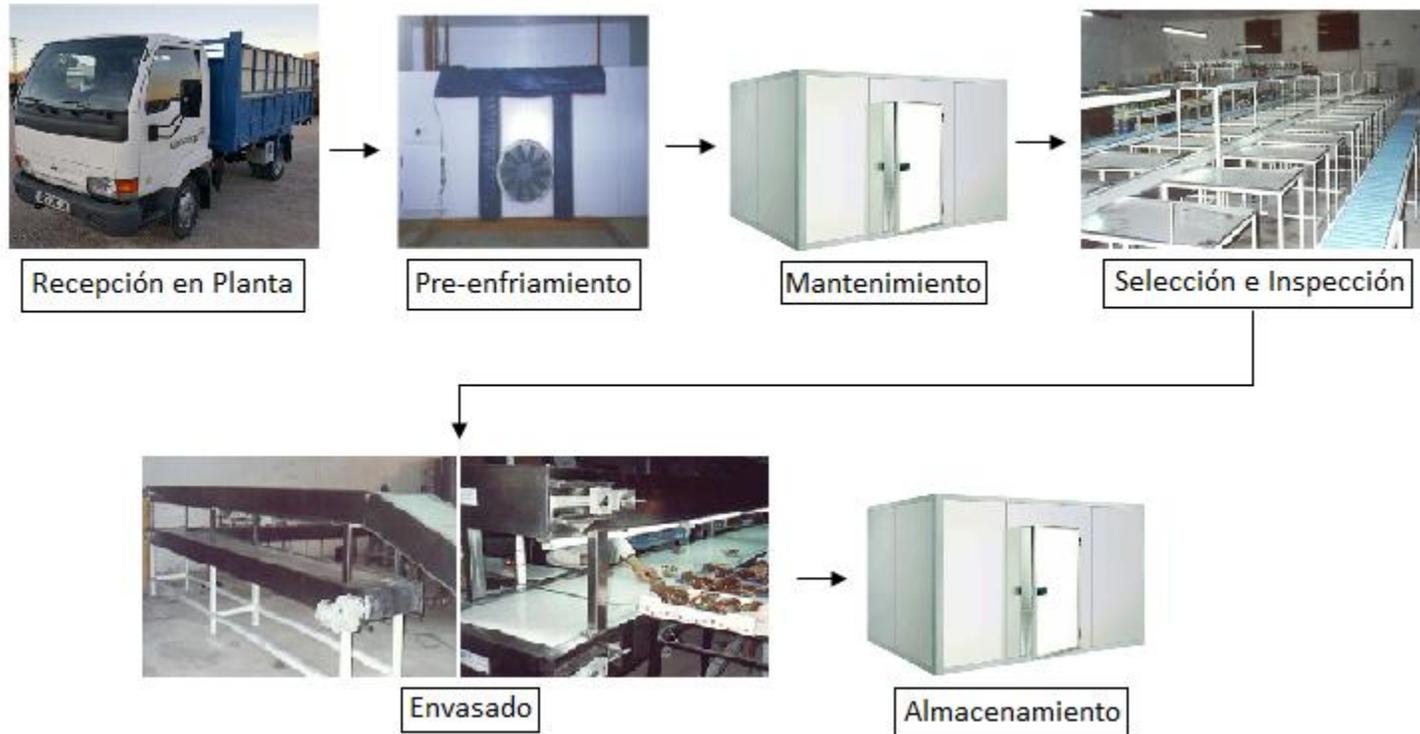
- FRUTILLA FRESCA
- FRUTILLA CONGELADA IQF
- PULPA DE FRUTILLA

Del estudio realizado se concluye que la instalación de la planta de empaque e industrialización de frutilla, resultaría económicamente rentable, favoreciendo al desarrollo de la región debido a la ocupación de mano de obra directa e indirecta. Adicionalmente, brindaría una solución a la falta de infraestructura en la zona de producción debido a la posibilidad de realizar el acondicionamiento y tratamiento post cosecha de la fruta de manera adecuada así como de diversificar los productos a comercializar.

Palabras claves: packaging e industrialización de frutilla, Tucumán.

Diagrama de flujo del proceso

Línea de Empaque de Fruta fresca



Línea de Frutilla Congelada IQF



Línea de Pulpa de Frutilla



Recepción en Planta



Pre-enfriamiento



Mantenimiento



Selección e Inspección



Clasificación y Despalillado



Lavado



Triturado y Tamizado



Mezclado



Pasteurizado



Envasado