

Proyecto: CREMOGENADO INTEGRAL DE NARANJA.

Autores: Sukich, Mónica R. G. – Malvasio, María Elena.

Clasificación: Jugos vegetales.

Resumen

Según el Código Alimentario Argentino, se entiende por Cremogenado al triturado de frutas u hortalizas con su piel o cáscara. El mismo deberá presentar las proporciones de jugo, pulpa y cáscaras correspondientes a las de la fruta u hortaliza de la cual proceden.

Este proyecto presenta una planta de obtención de Cremogenado integral de naranja. Algunas razones que inspiraron la elaboración de este trabajo fueron, entre otras:

- Admite derivaciones a otros subproductos, en el caso de querer diversificar, lo que respondería un proyecto más ambicioso en el futuro.
- No existiría el problema del abastecimiento de la materia prima, ya que Concordia es centro de la citricultura.
- Con respecto al mercado del producto terminado, con el Mercosur este aspecto se vería favorecido, porque si bien el Cremogenado no se exporta como tal, el mercado de las bebidas que tienen Cremogenado en su composición, está en pleno desarrollo.

La ubicación de la planta será en el Parque Industrial de Concordia, Entre Ríos. El mismo cuenta con todos los servicios necesario para llevar a cabo la actividad.

El método adoptado está directamente relacionado con la calidad del producto que se desea obtener. El método utilizado, en términos generales, es el siguiente:

- 1- Recepción de la fruta
- 2- Selección manual
- 3- Lavado
- 4- Raspado del flavedo
- 5- Picado grueso
- 6- Molienda
- 7- Pasteurización
- 8- Adición de conservantes y antioxidantes
- 9- Envasado

Palabras claves: cremogenado, naranja, Parque Industrial, Concordia.

Diagrama de flujo del proceso

