

Proyecto: BASES INDUSTRIALES PARA BEBIDAS Y MERMELADA DE CITRICOS.

Autores: Coduri, María Griselda.

Clasificación: Jugos vegetales. Confituras.

Resumen

En el presente proyecto se plantea producir Cromagenado, mermeladas y bases para bebidas a partir de la industrialización de frutas cítricas, materia prima disponible en gran cantidad en la zona de Concordia.

El cromagenado cítrico es un triturado de fruta seleccionada, privada parcialmente de cáscara o flavedo y parte del albedo original por proceso de rallado. Con este proceso se obtiene una buena "base" para la industria de las bebidas sin alcohol.

La mermelada de cítricos se obtendrá como subproducto del cromagenado y por lo tanto con fruta extraída de etapas intermedias del proceso, en una porción de acuerdo con su formula.

Los objetivos que persigue este proyecto son los siguientes:

- Obtener un beneficio económico mediante la satisfacción de una necesidad.
- Proyectar una fuente de trabajo y producción en la zona de Concordia.
- Lograr un mayor aprovechamiento de los cítricos de la zona, industrializando aquellas frutas no aptas para consumo en fresco.
- Hacer posible esta industrialización en forma sencilla y con relativamente baja inversión inicial, pero con posibilidades de aplicación futura.
- Proveer un alimento que sea suministro de energía.

De acuerdo a los factores que se han analizado con respecto a la ubicación de la planta, la misma se instalará en el Parque Industrial de la ciudad de Concordia.

Palabras claves: cromagenado, bases cítricas, mermeladas, Parque Industrial, Concordia.

Diagrama de flujo del proceso

