

Proyecto: ELABORACION DE CONSERVAS DE ARANDANOS A PARTIR DE FRUTA NO APTA PARA EL CONSUMO EN FRESCO COMO PROPUESTA INNOVADORA DE UN PRODUCTO CON VALOR AGREGADO.

Autores: Amaya, María Valeria - Leffler, Valeria Araceli - Medina, María Belén.

Clasificación: Conservas de origen vegetal.

Resumen

El arándano es una pequeña baya de color azul intenso que posee características nutricionales muy benéficas para la salud. En la Argentina se produce en las provincias de Entre Ríos, Tucumán, Buenos Aires y en la Patagonia. La mayor concentración de la producción de esta fruta se encuentra en la provincia de Entre Ríos. La fruta se comercializa en fresco, pero queda un remanente importante no apto para su exportación. Por un lado, una parte no reúne las características adecuadas para su consumo en fresco y por otro, los precios de exportación no son competitivos.

Este proyecto analiza la factibilidad técnica y económica para la instalación de una planta elaboradora de conserva de arándano en el Parque Industrial de la ciudad de Concordia. El objetivo es generar valor agregado mediante la industrialización de arándanos no aptos para el consumo en fresco. Se propone la elaboración de un subproducto, pulpa de arándanos, con la fruta que no posee el tamaño adecuado para el producto principal.

Para la conservación del producto principal se planteó el uso de factores combinados: lavado de la fruta para reducir la carga microbiana, ajuste del pH a un valor menor a 4,3, tratamiento térmico y reducción de la actividad acuosa por el agregado de sacarosa en el jarabe de cobertura.

Se realizaron ensayos y determinaciones experimentales a fin de determinar los parámetros más adecuados para el diseño del proceso de elaboración, tales como la formulación del jarabe, determinación de la relación tiempo-temperatura de tratamiento térmico y aplicación de métodos combinados de conservación.

Se proyectaron las obras civiles, estructura jurídica y organizacional de la empresa. Se propuso también un tratamiento de los efluentes generados en la planta.

Se concluyó que con una producción de 14.000 latas de conserva de arándanos por día y 400 litros de pulpa semanales se recuperará la inversión inicial en un lapso de siete años.

Palabras claves: conserva de arándanos, valor agregado, Concordia.

Project: ELABORATION OF CANNED BLUEBERRY FROM FRUIT NOT SUITABLE FOR FRESH CONSUMPTION AS AN INNOVATIVE PROPOSAL FOR A PRODUCT WITH ADDED VALUE.

Abstract

Highbush blueberry is a small blue fruit with high nutritional value. Blueberry is produced mainly in Entre Rios but also in Tucuman, Buenos Aires and Patagonia. It is sold as fresh fruit. However, there is an important amount of waste fruit not suitable for fresh commercialization because it does not meet required standards. On the other hand, prices are not competitive after harvest in Argentina.

The aim of this project is to evaluate the technical and economic feasibility of setting up a blueberry processing plant in Concordia, intended to add value to blueberries not suitable for fresh commercialization. Blueberry pulp is also produced as a byproduct from fruit that does not have the adequate size.

Different factors were combined for product preservation, such as fruit washing to reduce microbial load, pH adjustment to a value lower than 4.3, thermal treatment and water activity reduction by sucrose addition in the coverage syrup.

Assays and experimental determinations were performed in order to get the most suitable parameters for the process: syrup formulation, time-temperature determination for heat treatment and the application of combined methods for preservation.

Civil works, legal and organizational structure of the company were considered wastewater treatment was also designed.

Results showed that a 14,000 can daily production and 400 liter weekly pulp production will allow to pay back the initial investment in seven years.

Keywords: canned blueberry, add value, Concordia.

Diagrama de flujo del proceso

Conservas de Arándanos



Pulpa de Arándanos

