

Proyecto: ELABORACION DE JUGOS CITRICOS CONCENTRADOS, CONGELADOS Y ACEITES ESENCIALES.

Autor: Montes, Rafael Norberto.

Clasificación: Bebidas hídrica, agua y agua gasificada. Jugos vegetales.

Resumen

El presente proyecto de Elaboración de Jugos Cítricos Concentrados y Aceites Esenciales, se orienta a desarrollar estrategias que posibiliten la inserción de productos cítricos en diferentes mercados, a través de su industrialización.

El proyecto apunta a realizar un estudio técnico con la finalidad de lograr un aprovechamiento de la materia prima (MP) que no ingresa al mercado fresco, como así también fruta que provenga directamente de las quintas, con la consiguiente adición de valor agregado al producto.

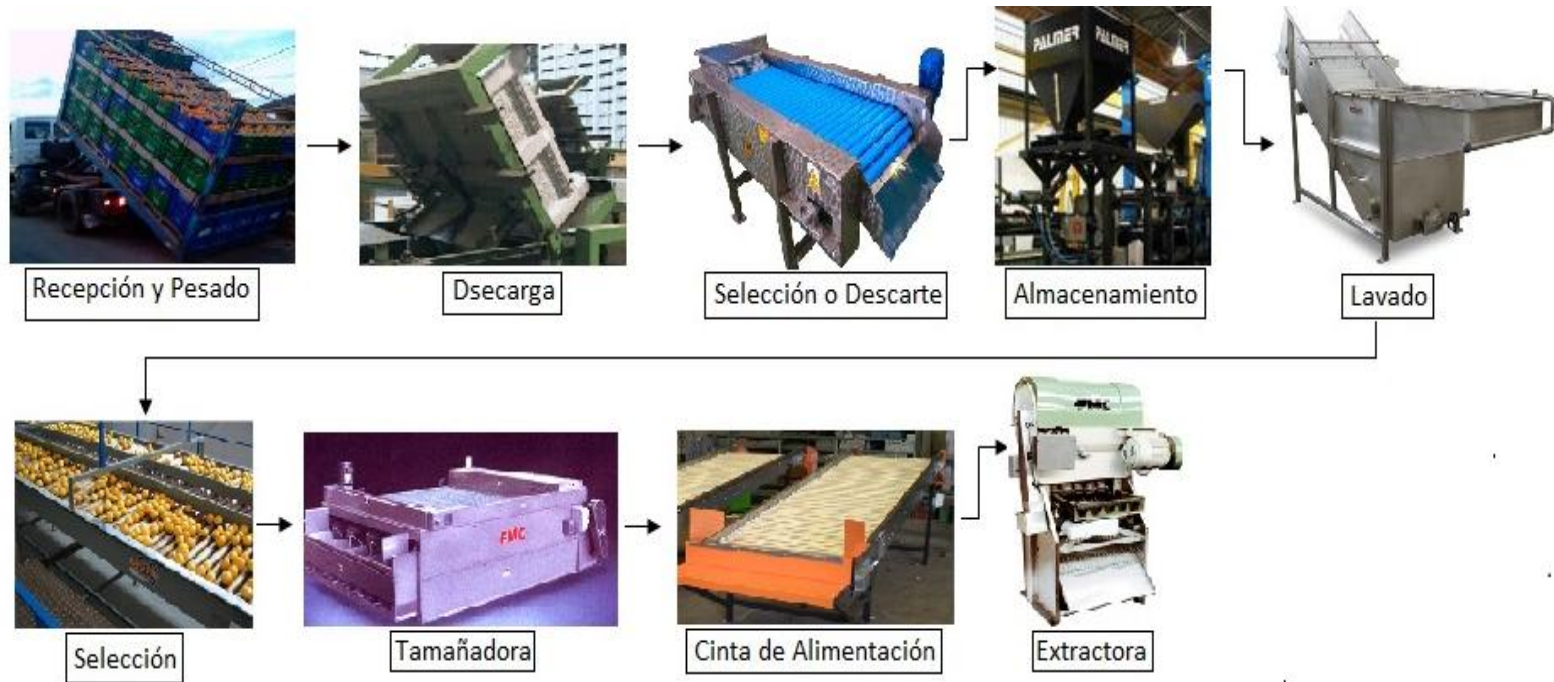
Se estima procesar el 15% de la oferta de citrus para industria en un radio de influencia de 60 kilómetros de la Planta. La misma se ubicara en el Área industrial Chajarí (Departamento Federación).

La producción anual de esta Planta será de 4.473,30 Ton. de jugo concentrado/año, considerando un promedio de 15 toneladas de materia prima por una tonelada de jugo concentrado. Esto indica que estimamos cubrir el 31 % de la demanda potencial debido a sustitución de importaciones; dicho de otra manera el volumen/año producido representa el 9.9 % de la demanda del mercado interno. Con respecto a los aceites esenciales estaríamos produciendo aproximadamente 165.30 ton. /año lo que significa un 1% del mercado externo.

Palabras claves: citrus, aprovechamiento de la MP, valor agregado, Chajarí.

Diagrama de flujo del proceso

Obtención de Jugo



Jugo concentrado congelado



Aceite esencial

