



Fecha publicación: 12/05/2007

NOTAS SOBRE MATERIAS PRIMAS

FRUTAS – ELABORACIÓN DE PULPA DE FRUTAS: ENVASADO

Envasado

Terminado el proceso térmico, la pulpa es envasada de distintas maneras dependiendo de las industrias. Como ejemplos citamos los siguientes:

1. Envasado asépticamente mediante tecnología "HOT-FILL Sterilpack" empleando bolsas estériles, de laminado flexible coextruso y transparente o metalizado.

La línea de pulpas se puede presentar en bolsas de 20 y 5 kg empacadas en cajas de cartón corrugado de alta resistencia para su mejor almacenamiento y traslado.

Se pueden adquirir estos productos en distintas capacidades tales como:

- 1 bolsa x 20 kg.
- 4 bolsas x 5 Kg.
- 20 bolsas x 1 kg.

2. Envasado en bolsas flexibles, trilaminadas y preesterilizadas, en cámaras de envasado presurizada estéril.

En tambores plásticos x 1 bolsa valvulada x 200 kg.

Contenedores plásticos plegables x 1 bolsa valvulada x 500 a 1000 kg. (Los contenedores plásticos una vez vacíos se pueden plegar por sus lados, ocupando el mínimo espacio tanto en el almacenaje como en el transporte.)

Estos dos procesos mencionados aseguran el mantenimiento de la calidad de las pulpas, las que almacenadas a temperatura ambiente (20-25°C) tienen una vida útil de 8 a 12 meses, dependiendo del tipo de fruta.

3. Envasado en cartones esterilizados, usando una combinación de peróxido de hidrogeno, calor y/o luz ultravioleta. El producto es introducido dentro del cartón y este es cerrado herméticamente para prevenir una re-contaminación del contenido. Una vez lleno el cartón, el espacio de cabeza resultante debe ser saturado con atmósfera inerte (nitrógeno) que impida la oxidación causada por la presencia de oxígeno.

4. En tambores metálicos con doble bolsa de polietileno para productos pasteurizados almacenándolos congelados.

Fuente:

Paine, F., Paine, H., *Manual de envasado de alimentos*, Madrid, Ediciones A. Madrid Vicente 1994.

Varnam, Alan; Sutherland, Jane P. *Bebidas: Tecnología, química y microbiología*. Zaragoza, Acribia 1996

Coenders, A., *Química Culinaria*, Zaragoza, Acribia 1996

Rauch, George H., *Fabricación de Mermelada*, Zaragoza, Acribia 1986

Autor: Lic. Daniel Pottí

Mundohelado Consulting España



MUNDOHELADO CONSULTING

Consultoría Integral para la Industria del Helado

<http://www.mundoheladoconsulting.com/>