



Fecha publicación: 12/05/2007

## **NOTAS SOBRE MATERIAS PRIMAS**

### **FRUTAS – LAS FRUTAS EN EL HELADO**

Uno de los sabores más populares entre los helados es el helado de fruta. Para su elaboración se agrega jugo, pulpa y/o trozos de fruta.

Según la mayoría de las legislaciones de los distintos países se debe adicionar como mínimo un 20% de fruta para tener la denominación de helado de fruta. En el caso de frutas ácidas, tales como el limón, la frutilla, la frambuesa, el quinoto, etc., se debe agregar un mínimo del 10%. Se suele reforzar el aroma y el sabor con esencias autorizadas, naturales o artificiales.

Antes de que los productores de helados obtengan la fruta como un ingrediente de sus formulaciones, ésta sufre una serie de transformaciones.

Es interesante conocer algunos aspectos de la producción de frutas y su recolección, los procesos de crecimiento, respiración, maduración y conservación.

Por otro lado, presentamos las operaciones iniciales a todos procesos de transformación de la fruta. Entre estas operaciones se incluyen el lavado y limpieza, la inspección, la selección y la clasificación de las frutas.

El producto más empleado en la industria láctea, tanto para yogures con frutas como para helados de fruta, es la pulpa de fruta. Además, las pulpas de frutas se utilizan en confitería, repostería, bebidas y refrescos. Por lo tanto incluimos una mera descripción de la elaboración de pulpas para estas aplicaciones.

Las empresas líderes en el rubro ofrecen su línea de pulpa de frutas con una presentación especial para las distintas aplicaciones alimentarias mencionadas, como por ejemplo:

- Fruto en trozo o cubo con azúcar para yogur batido.
- Fruto en trozo o cubo sin azúcar para productos dietéticos o de bajas calorías.
- Pulpa molida y pulpa tamizada sin semilla ideal para yogur bebible.
- Fruta en trozo o cubo para helado artesanal.
- Fruta tamizada para helado industrial.

#### **Producción de frutas**

Es esencial considerar un aspecto importante con respecto a la producción de materia prima para la obtención de productos de primera calidad. Nos referimos al tipo de cultivo al que se debe apuntar. Se tienen que cultivar las variedades más adecuadas bajo condiciones específicas y cosecharlas en un correcto grado de madurez. Se intenta mejorar sus propiedades, como resistencia a las condiciones climáticas adversas, a plagas y a enfermedades para uniformizar la época de recolección, la maduración, el rendimiento, la estabilidad durante el almacenamiento y la textura de su carne y color de la piel. El interés se ha centrado en tamaños similares, una recolección eficaz y alcanzar una piel y una carne fuertes que soporten bien el procesado y envasado mecánicos.

El primer paso es realizar pruebas de variedades en terrenos con suelos adecuados, para cosecharlos en condiciones apropiadas y procesar muestras pequeñas. Las muestras de producto envasadas se examinan en función de factores de calidad, tales como color, textura, integridad y aroma. Es importante registrar el efecto que



tienen sobre la calidad los diferentes procedimientos de fabricación. Se puede modificar el color durante la recolección mecánica o en la manipulación.

Las variedades pueden escogerse basándose en la producción total, en la facilidad de manipulación y procesado, así como en los factores de calidad. Las condiciones de cultivo, la composición del suelo, el clima y otros factores agronómicos pueden afectar a la adecuación de un tipo de producto para el procesado. Con la generalización de la recolección mecánica aplicada a muchos productos, será necesario espaciar la plantación para mejorar las operaciones de la maquinaria. La selección de cultivares se realiza en base al destino del producto, es decir, si las frutas van a ser enlatadas, congeladas, deshidratadas, etc.

La selección de la materia prima destinada a la conserva es de la máxima importancia para obtener un producto atractivo y de alta calidad. Los principales factores de calidad que deben ser especificados son aroma, color, textura, ausencia de defectos y contaminantes; todos ellos están influidos por el cultivar, los factores agronómicos y la madurez del fruto en el momento de la cosecha.

**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*

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