



# **Curso de Ingeniería de Productos Frutihortícolas 2017**

**Frutas y Hortalizas en Conserva**

Dra. Ing. Alicia Ordóñez Yapur

Esp. Ing. Mónica Alejandra Morant

Lic. César Sela



# FRUTAS Y HORTALIZAS EN CONSERVA





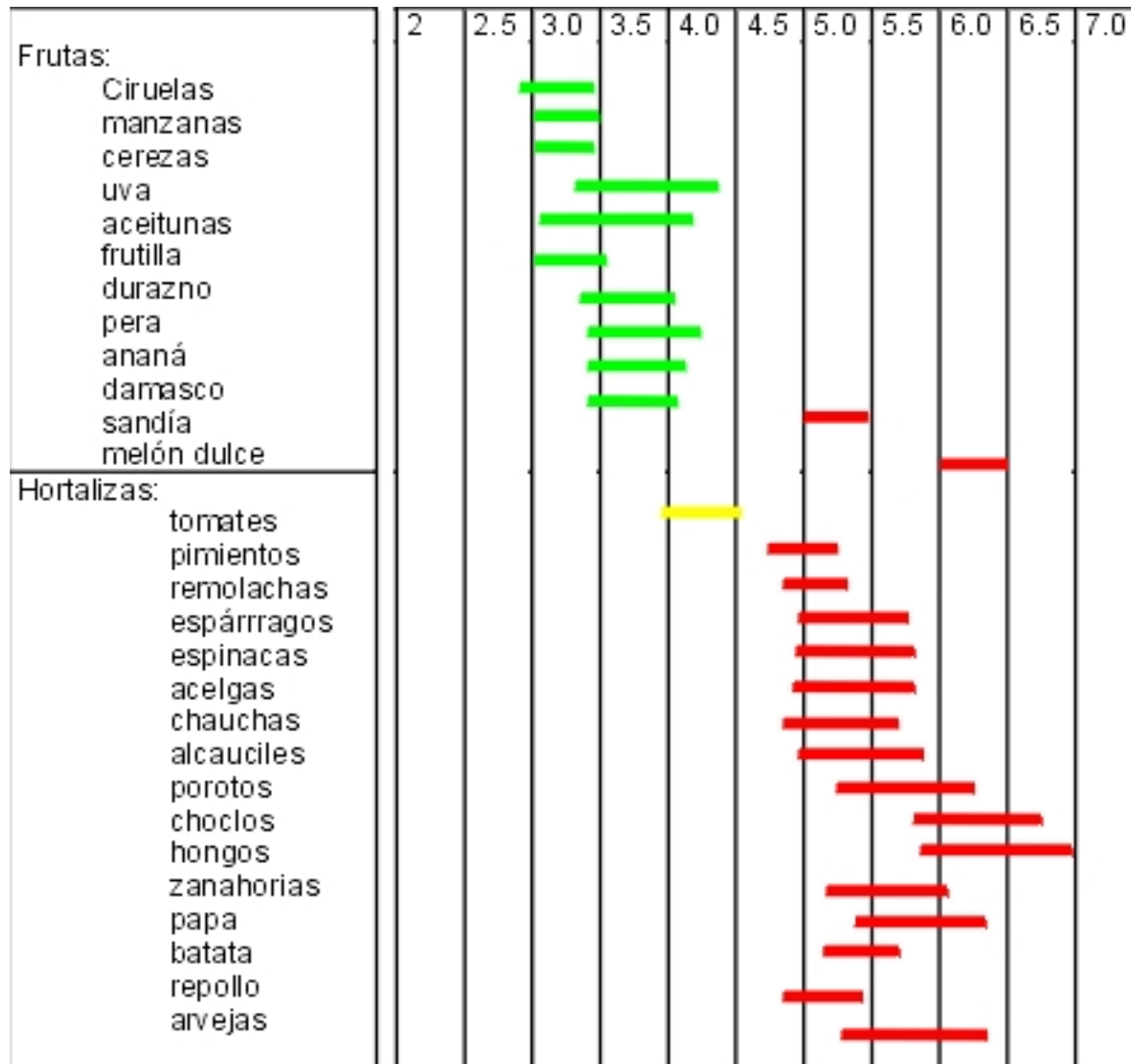
# FRUTAS EN CONSERVA



# Diagrama General de elaboración de Frutas y Hortalizas en Conserva



# VALORES DE pH DE FRUTAS Y HORTALIZAS



**RECEPCION Y SELECCION EN PLAYA**

**LAVADO - LIMPIEZA**

**ACONDICIONAMIENTO**

**INSPECCION**

**CLASIFICACION**

**ENVASADO**

**AGREGADO DE LIQUIDO DE COBERTURA**

**ELIMINACION INTERIOR DE AIRE**

**REMACHADO**

**ESTERILIZACION**

**ENFRIAMIENTO**

**MANIPULACION DE PRODUCTO TERMINADO**

**ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION**

tapas

envases

preparación del líquido de cobertura





# ELABORACIÓN DE DURAZNOS EN CONSERVA

## DURAZNOS PARA LA INDUSTRIA

<b>Cultivar</b>	<b>Fecha probable de cosecha</b>
<b>Troubador</b>	<b>14 de diciembre</b>
<b>Mutación Fortuna</b>	<b>14 de diciembre</b>
<b>Coronado</b>	<b>20 de diciembre</b>
<b>Pavie Catherine</b>	<b>24 de diciembre</b>
<b>Fortuna *</b>	<b>04 de enero</b>
<b>Loadel</b>	<b>05 de enero</b>
<b>19,4-40</b>	<b>05 de enero</b>
<b>Carson</b>	<b>07 de enero</b>
<b>Dee six</b>	<b>10 de enero</b>
<b>11,5-61</b>	<b>10 de enero</b>
<b>Dixson</b>	<b>15 de enero</b>
<b>Real Jorge</b>	<b>15 de enero</b>
<b>17,8-8-24</b>	<b>16 de enero</b>
<b>Bowen</b>	<b>18 de enero</b>
<b>Andross</b>	<b>20 de enero</b>
<b>Palora*</b>	<b>20 de enero</b>
<b>Gaume</b>	<b>28 de enero</b>
<b>Ross</b>	<b>30 de enero</b>
<b>Sim`s cling</b>	<b>30 de enero</b>
<b>Lebel cling</b>	<b>05 de febrero</b>
<b>Halford</b>	<b>10 de febrero</b>
<b>Sullivans cling*</b>	<b>15 de febrero</b>
<b>Phillip`s cling</b>	<b>15 de febrero</b>
<b>Orange cling</b>	<b>15 de febrero</b>
<b>19,1-40</b>	<b>15 de febrero</b>
<b>Starn</b>	<b>15 de febrero</b>
<b>Montevideo</b>	<b>20 de febrero</b>
<b>18,6-33</b>	<b>25 de febrero</b>
<b>18,8-22</b>	<b>25 de febrero</b>
<b>18,8-60</b>	<b>25 de febrero</b>

# DURAZNOS EN CONSERVA





**Volcador de Bines**





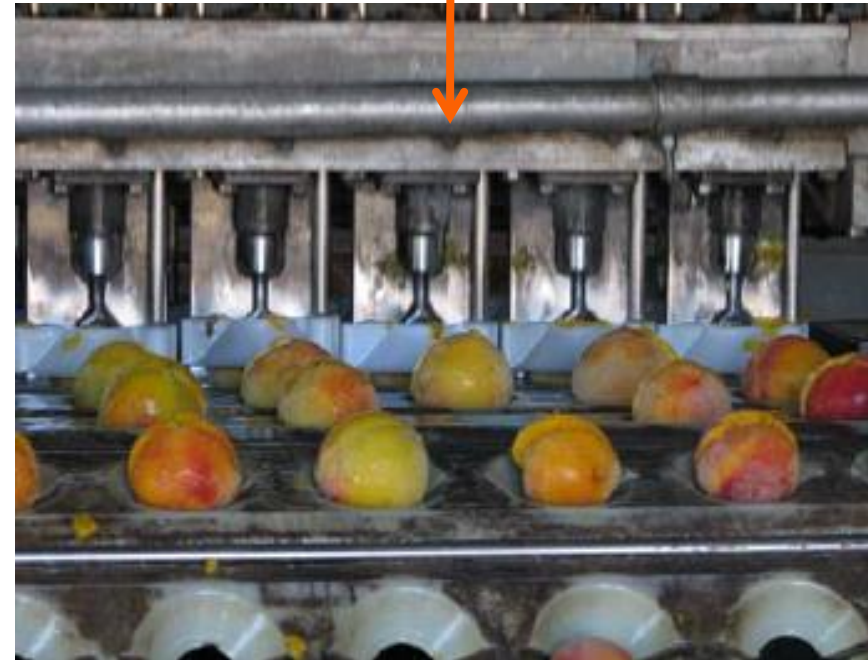
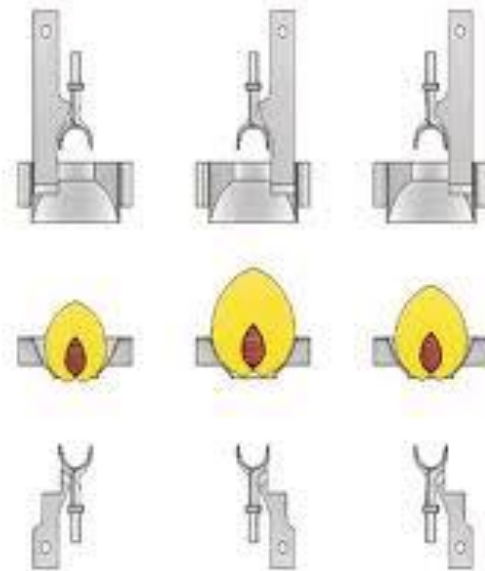
**Tamañadora**



Posicionamiento de la fruta para el descarozado



**Descarozadora.**  
**Zona de corte**







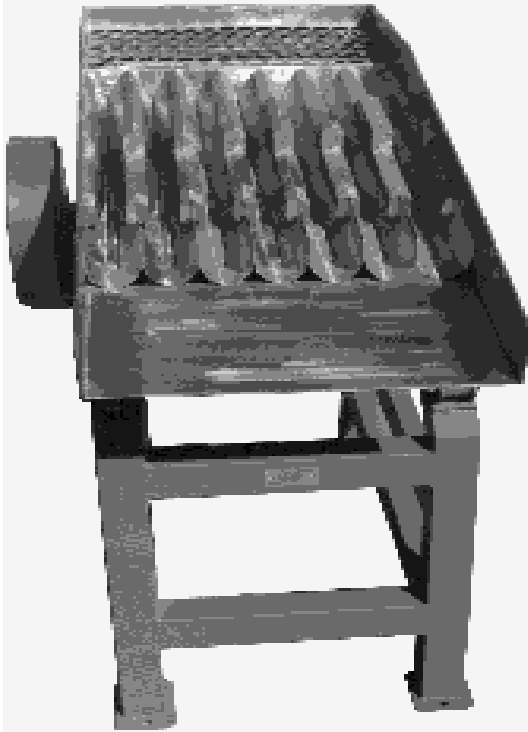
Introduccion de Melocotones



**DESHUESADORA K7:**  
Producción: 280 melocotones/min  
Potencia Instalada: 1,85 KW  
Peso: ~2400 daN  
Fabricada según las Normas 89/392/CEE



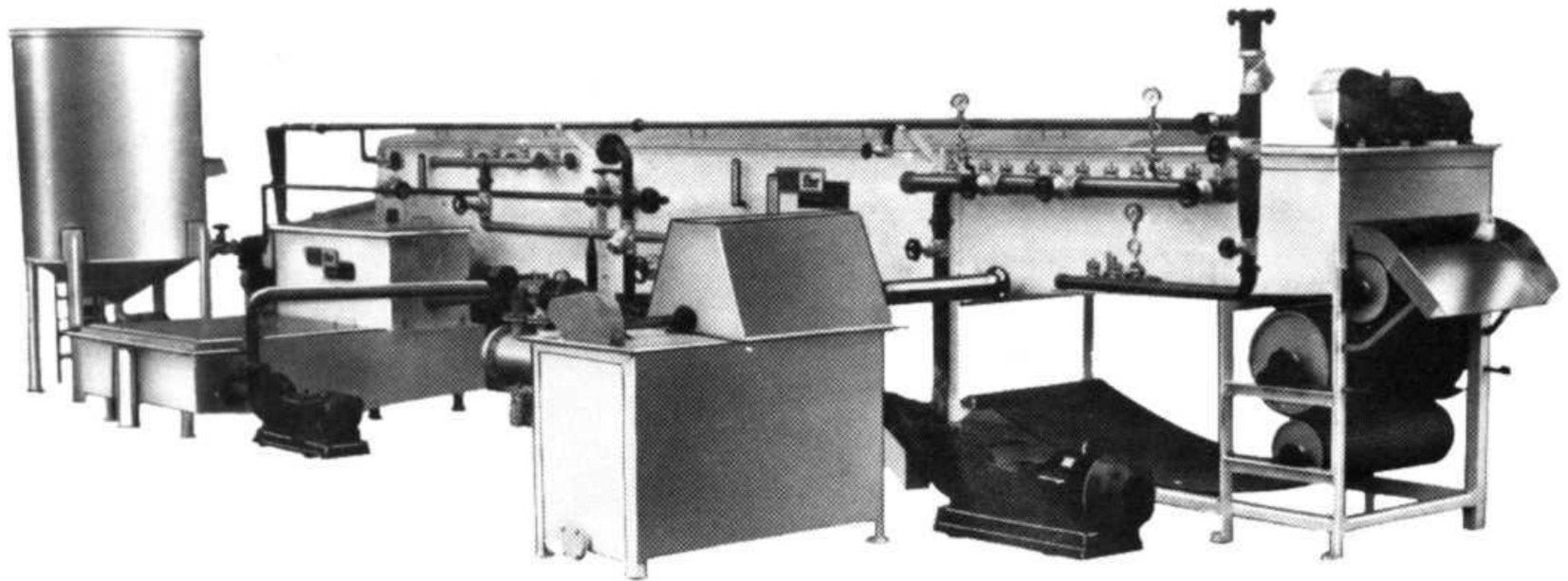
Orientador copas  
abajo



Retoque copas abajo



## PELADORA QUÍMICA POR ASPERSIÓN





# Cepilladora



Lavadora  
por aspersión





Orientador copas  
arriba

## Cinta de Inspección



Elevador de capachos plásticos  
(denominado cuello de cisne)

Elevador para escurrido de fruta

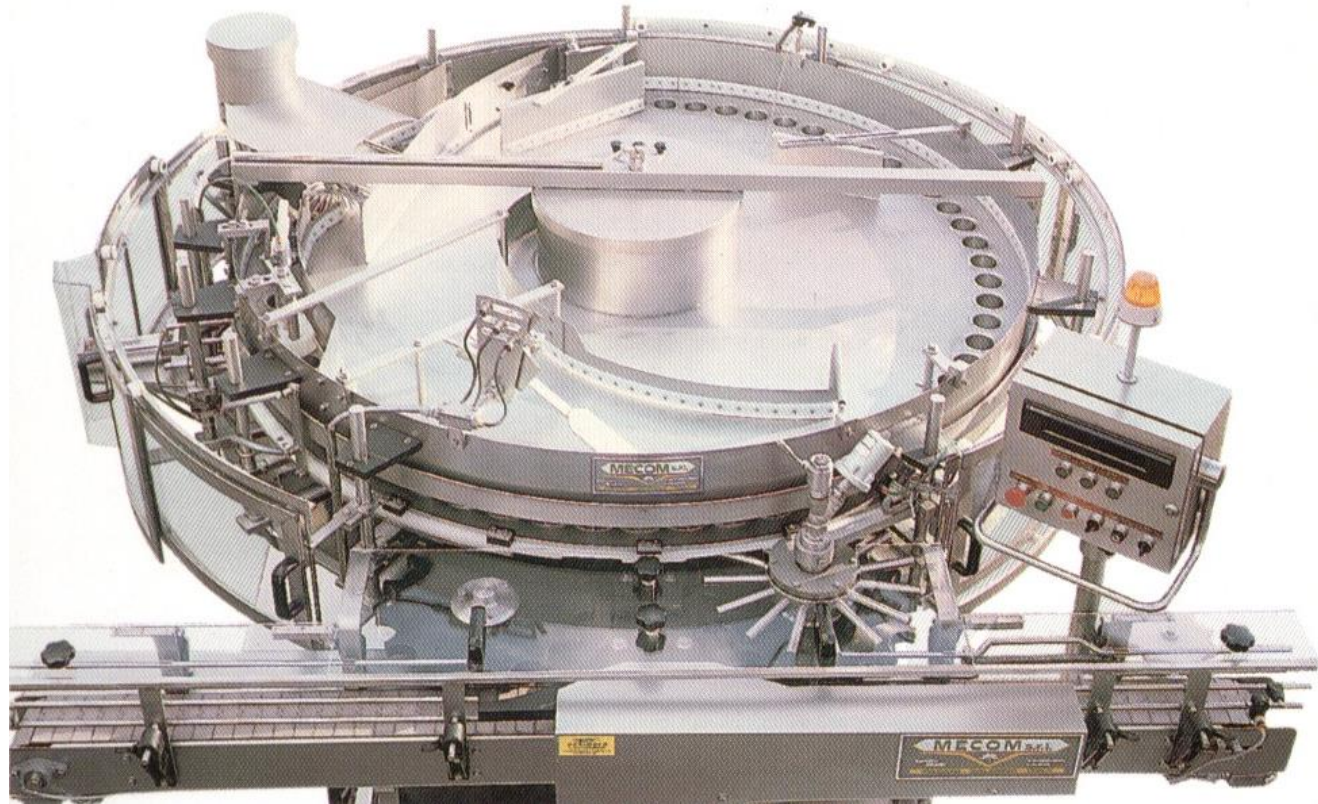




# TAMAÑADORA



# LLENADORA







**Llenado Mecánico**



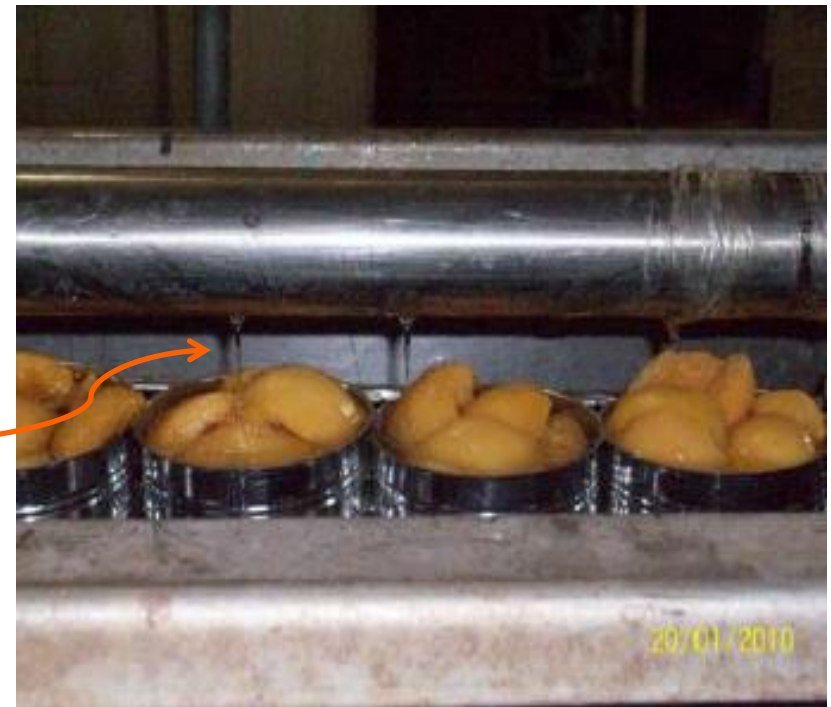
**Llenado Manual**





**Dosificadora de jarabe  
de Prevacío**

**Dosificadora de jarabe  
Lineal**







## EXPULSOR



## REMACHADORA





# ESTERILIZACIÓN



# COOKER







## COOLER

# Esterilizador lineal

Zona de Enfriamiento





A close-up photograph of two slices of yellow pear, likely a variety like 'Golden Wonder', resting on a white surface. The slices are cut into a similar shape, showing the smooth, yellowish flesh and a small portion of the core. The lighting is bright, highlighting the texture of the fruit.

# ELABORACIÓN DE PERAS EN CONSERVA

# PERAS EN CONSERVA

COSECHA

CLASIFICACION

VOLCADO DE  
CAJONES

MADURACION EN FRIO

LAVADO

PELADO

LAVADO

INSPECCION

ENVASADO

DOSIFICACION  
DE JARABE

EXPULSION

REMACHADO

ESTERILIZACION

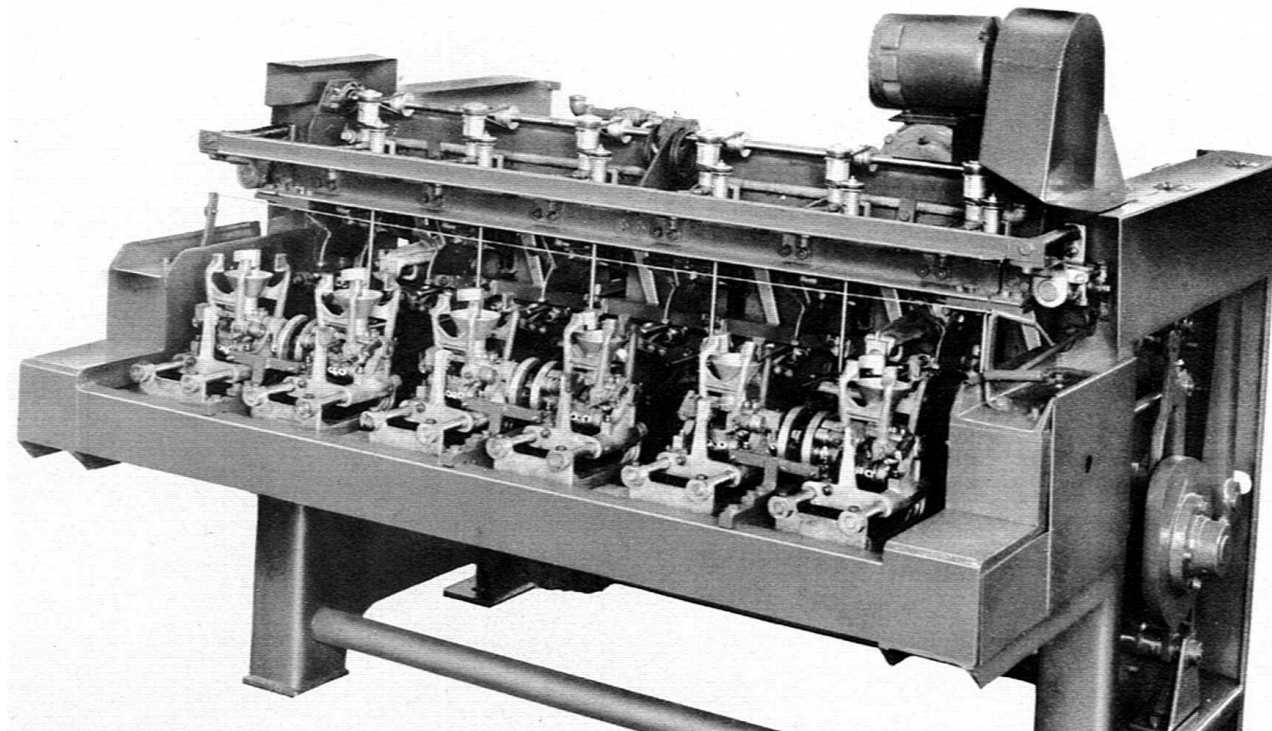
ENFRIAMIENTO

ETIQUETADO

ALMACENAMIENTO

## PELADORA AUTOMÁTICA DE PERA





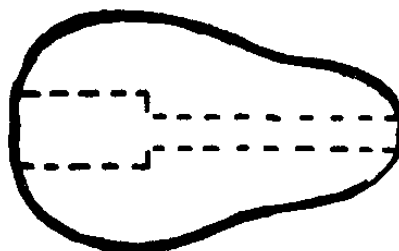
### **CONVENTIONAL GRADE FRUIT**

Adjustable Calyx and  
seed cell position.



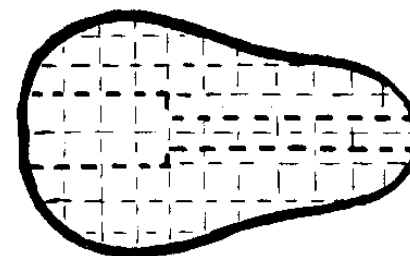
### **STRAIGHT CORE STYLE WHOLE FRUIT**

Change from  
Halved to  
Whole fruit.



### **WHOLE FRUIT FOR COCKTAIL AND SALAD**

(6-8% More Useable  
Cubes)









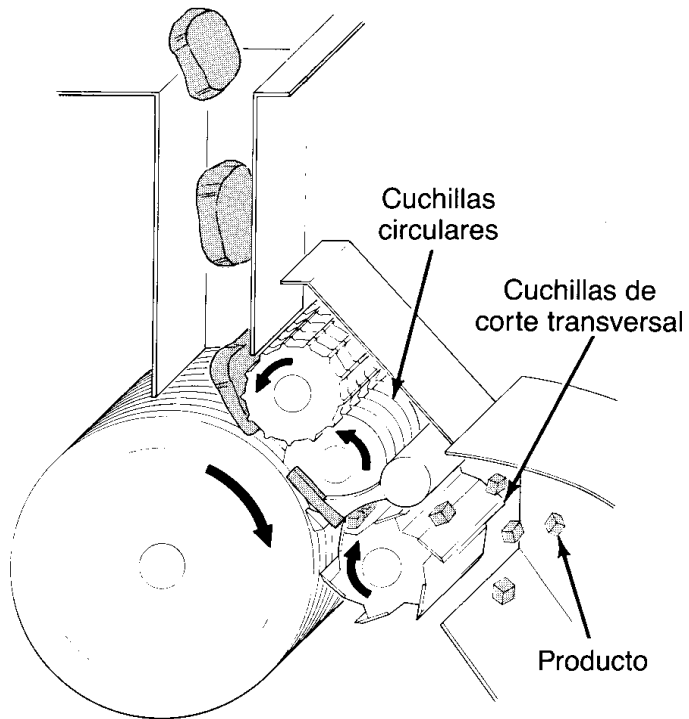


# ELABORACIÓN DE CÓCTEL DE FRUTAS





## CUBETEADORAS





## DESPALILLADORA DE UVA





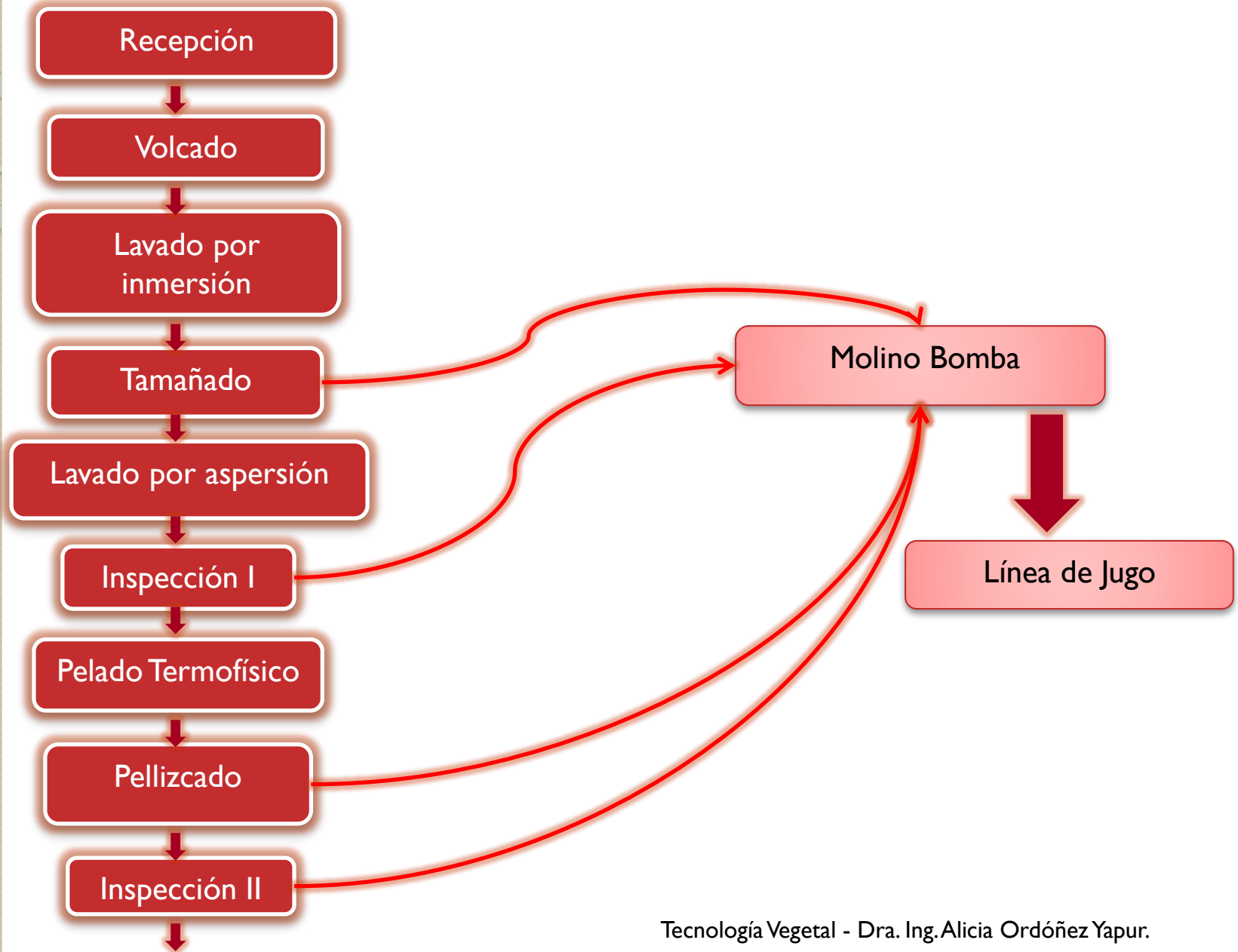
ENVASADORA  
VOLUMÉTRICA  
TELESCÓPICA



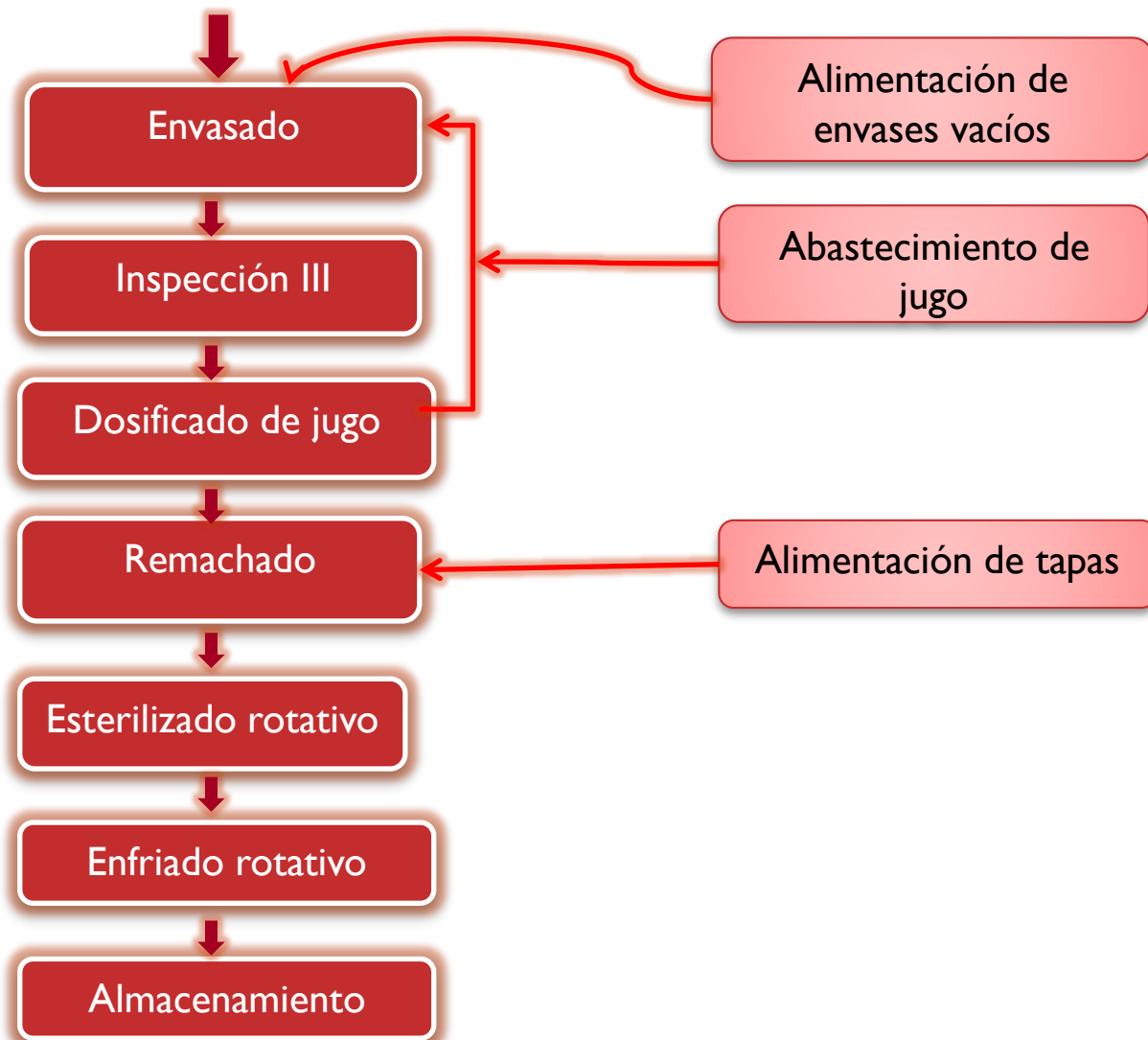




# LÍNEA DE TOMATES EN CONSERVA







# LÍNEA DE PURÉ DE TOMATES



# RECEPCIÓN



# VOLCADOR DE BINES

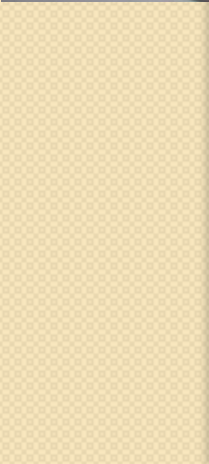






LAVADO







Escaldador





Peladora Termofísica



Pellizador

Al molino bomba  
(Línea de Jugo)



## ENVASADO





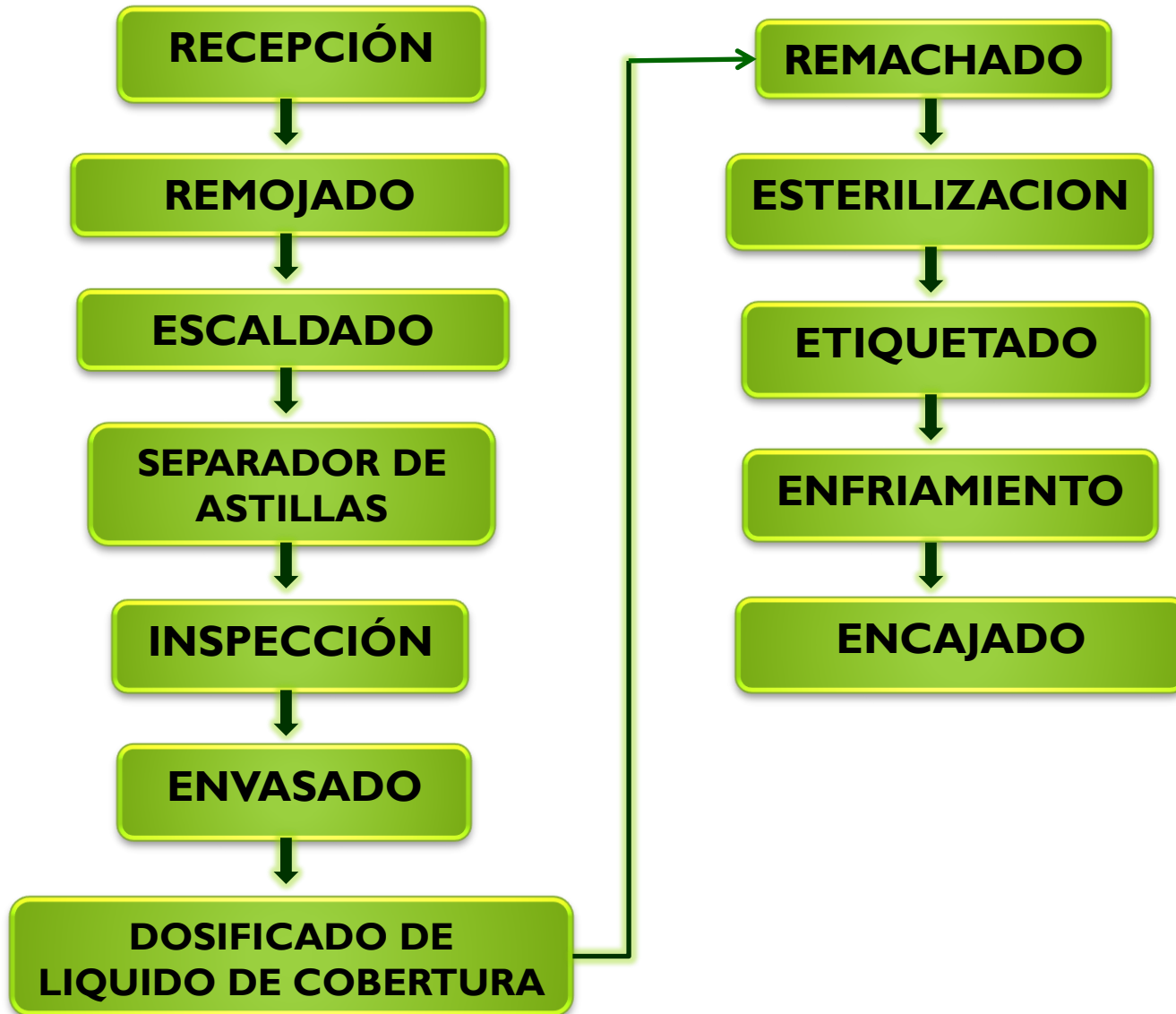




# Agregado Líquido de Gobierno Expulsión- Remachado



# LÍNEA DE ARVEJAS SECAS REMOJADAS

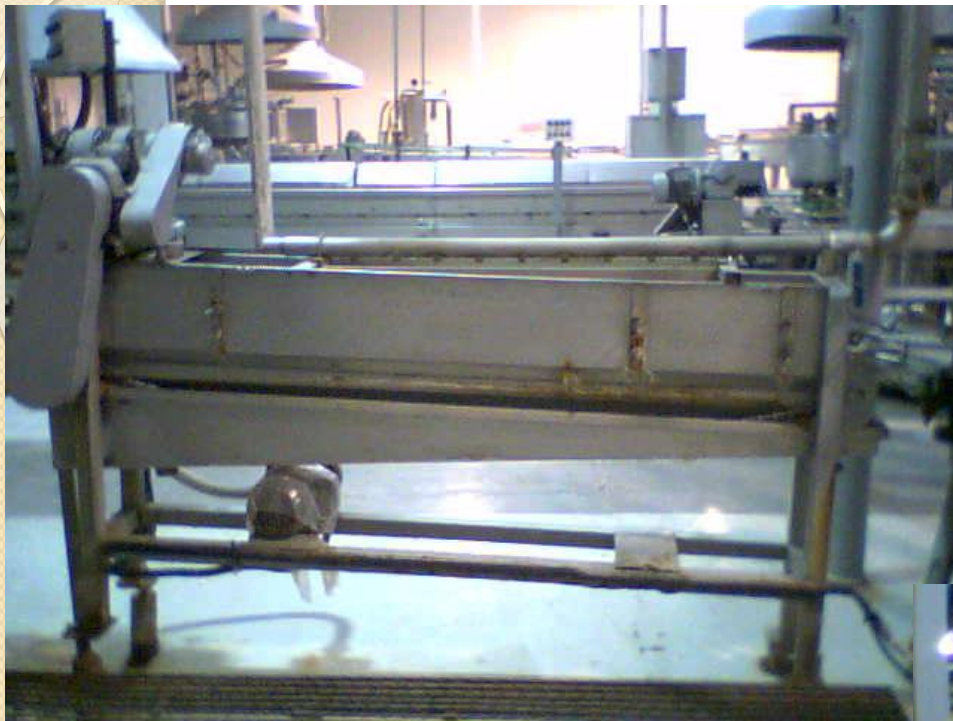




ARVEJAS SECAS  
Cobri, Spiket, Mikado

TANQUES DE  
REMOJADO  
12 hs. 45°C





Dosificadora lineal por rebalse

Remachadora





ESTERILIZACION  
(AUTOCLAVES)

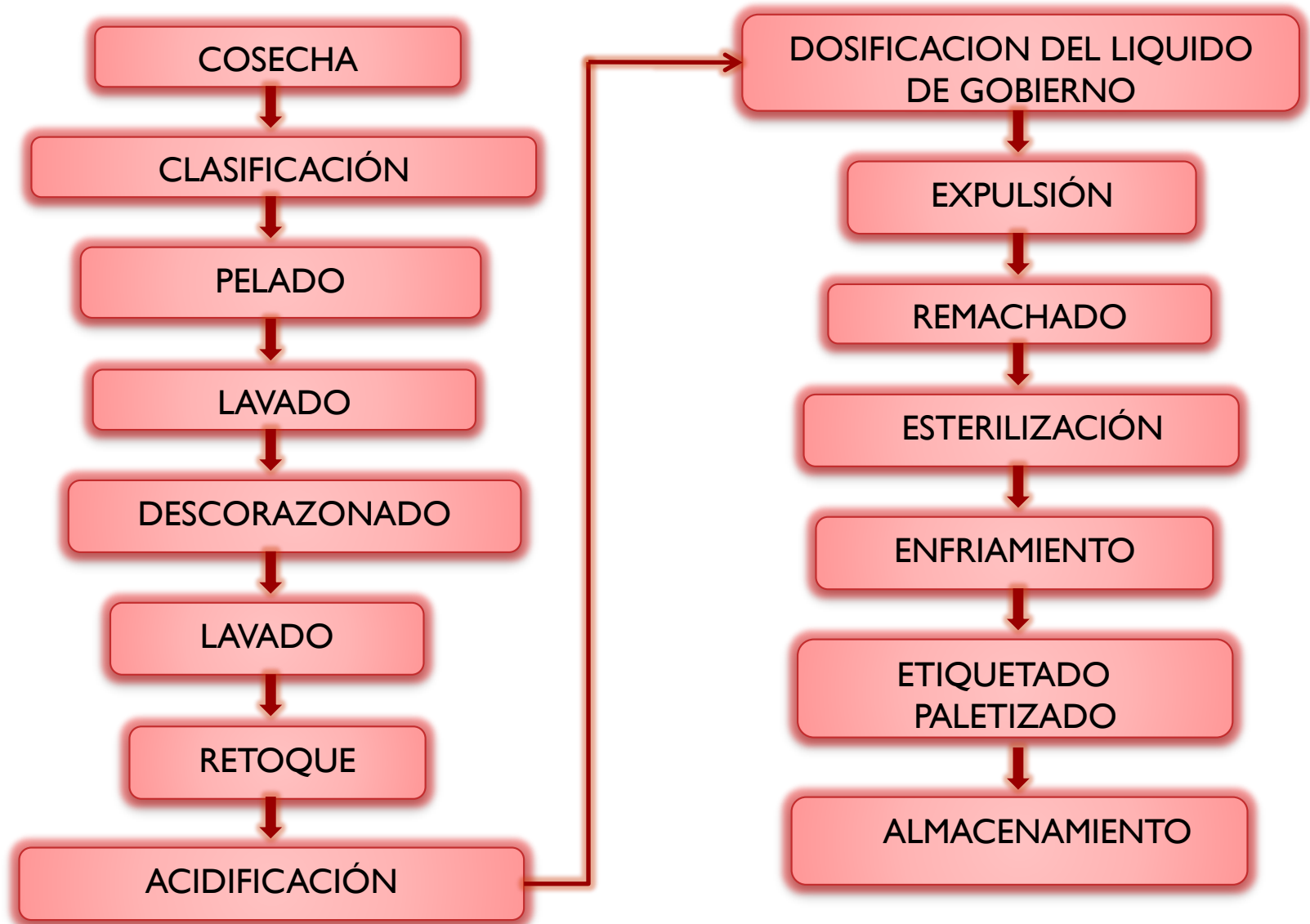




## ENFRIAMIENTO (BAÑO MARIA)



# PIMIENTOS EN CONSERVA













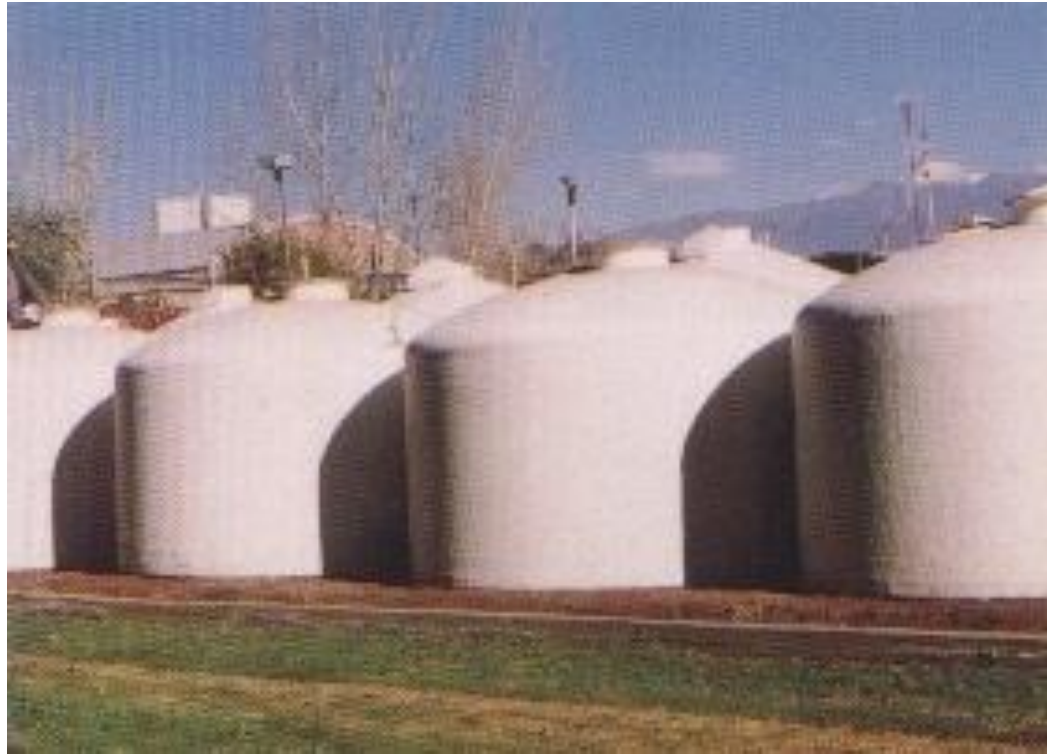
# ACEITUNAS VERDES FERMENTADAS





## COSECHA Y SELECCIÓN DE MATERIA PRIMA













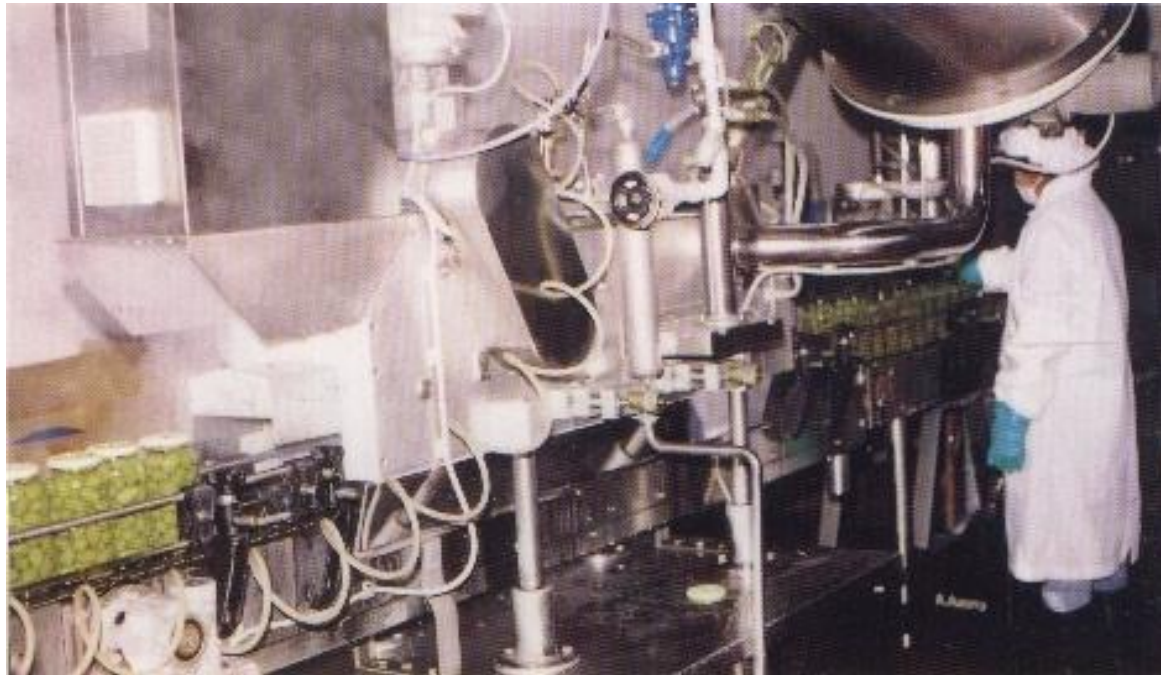








# ENVASADORA







## EMPAQUETADO





