



Institución: Universidad Del Sureste “Matutino”

Asignatura: Biotecnología De Los Alimentos

Tema: Elaboración De La Mantequilla De Cacahuate

Elaboración De Chucrut

Docente: Nefi Alejandro Sánchez Gordillo

Alumno(a): Sandra Ramos Solís, Fátima Guadalupe Aguilar  
Vázquez. Mariam De Los Ángeles Martínez Villagrán.

3°Cuatrimestre 3°Parcial

04-07-22. Tapachula Chiapas

## *Índice*

<i>Objetivos</i> .....	3
<i>Introducción</i> .....	4
<i>Desarrollo</i> .....	5
<i>Conclusión</i> .....	6
<i>Anexo</i> .....	7
<i>Chucrut</i> .....	8
<i>Objetivos</i> .....	8
<i>Introducción</i> .....	9
<i>Desarrollo</i> .....	10
<i>Conclusión</i> .....	11
<i>Anexo</i> .....	12

## *Objetivos*

El objetivo principal de esta practica es conocer la elaboración de manera natural de la crema de cacahuete y de ninguno conservador, ya que la mayoría de cremas de cacahuete siempre contiene algún conservador, mientras este es hecho naturalmente de la semilla de cacahuete solo ha sido tostado por unos cuantos minutos y si querremos ponle miel o otras cosas que necesitemos, pero ya depende de uno, de eso se trata la practica el poder conocer la manera de prepararlo.

### *Introducción*

**El preparar crema de cacahuete no esta fácil como creemos, pero tampoco tan difícil, tiene sus dificultades, ya si no contamos con una buena licuadora o procesador, si no el proceso de elaboración seria complicado, ya que se tiene que hacer una mezcla pantosa para poder consumirla, que no tenga cacahuets enteros, para que así podamos consumirla, ya que preparar crema de cacahuete es fácil para nosotros, ya si tenemos un antojo y si contamos con cacahuets en nuestra casa.**

## *Desarrollo*

*El día 22 de junio de el año 2022, se llevó a cabo en la Institución De La Universidad Del Sureste Campus Tapachula la elaboración de crema de cacahuete o maní, para la elaboración necesitamos los siguientes ingredientes:*

*5 tazas de cacahuete*

*Miel (opcionalmente)*

*Pasas (opcionalmente)*

*Con estos ingredientes nosotros pudimos elaborar una crema de cacahuete caseramente, ya que no necesitamos ningún conservador, todo fue de manera natural.*

*Procedimiento.*

*Lavamos los cacahuets porque tenía tierra, después de eso secamos bien con una manta limpia, esperamos unos minutos y pusimos dos sartenes para que se pudieran tostar los cacahuets de ahí tostamos como unos 25 minutos, ya que los cacahuets tenia que estar bien tostados para poder licuar, ya cuando estuvieron bien tostados, los pusimos a enfriar unos 10 minutos, de ahí pusimos una taza en la licuadora y de ahí empezó su magia, nos costo para que quedara como crema, ya que la licuadora no nos ayudó mucho pero pudimos lograr terminar, le agregamos un poco de miel, para que no estuviera muy simple, después de eso lo envasamos en un traste de cristal y se mantuvo a temperatura ambiente.*

### *Conclusión.*

*En esta sencilla práctica nos llevamos el conocimiento de preparar una crema de cacahuete naturalmente y sin conservadores, ya que la miel que utilizamos es de abejas que tampoco tiene conservadores, el poder preparar algo como crema de cacahuete es buena para nuestra economía y salud, ya que comprar un bote de crema de cacahuete sale hasta 85 pesos, mientras el kilo de cacahuete sale a 50 el kilo y es bastante y ahí se nota la diferencia y para la salud, comprar un bote ya hecho tiene conservadores y no es tan bueno para el cuerpo, mientras naturalmente no nos perjudica tanto y así darnos cuenta que sería mucho mejor preparar nuestra propia crema de cacahuete.*

# Chucrut

## Introducción

En esta práctica se hizo col fermentada, es un manera de poder conservar el repollo ya que su elaboración es muy fácil y sencilla de realizar, también muy económica ya que se requiere de pocos ingredientes. Es como tipo ensalada con un sabor muy bueno para poder acompañar ciertas comidas, eso ya depende de cada quien como quiera comer esta conserva de col.

## Desarrollo

El día 29 de junio en la universidad del sureste en la cocina de la universidad se realizó esta práctica para hacer col fermentada, solo se necesitan muy pocos ingredientes los cuales son los siguientes:

- Repollo/col
- Sal
- Recipientes
- Agua

Con estos ingredientes procedimos a empezar a realizar la elaboración de la col fermentada.

### Procedimiento

Lo primero que se realizó fue limpiar bien la col quitándole las hojas exteriores que estuvieran feas, después se partió en mitad para luego proceder a cortarlo en tiras, y así se siguió cortando hasta que se terminará de cortar toda la col.

Después de que ya estuviera todo bien cortado se procedió a desinfectar la col lavándolo con agua y utilizando un desinfectante para verduras. Después de esto se dejó reposar para que se desinfectara muy bien, se dejó unos 10-15 minutos, pasando ese tiempo se tuvo que colar para retirar el agua, después se tuvo que echar en un traste hondo para poder echarle una cucharada de sal y empezarlo a revolver con la sal dándole masajes para que se integrará todo, también se le iba agregando poco a poco más sal, eso ya dependía del gusto de cada quien si lo prefería salado o con poca sal. Después de revolverlo muy bien con la sal ya iba agarrando la consistencia de fermentación, después de 5 minutos revolviéndolo se introdujo en un recipiente grande para que se metiera y se dejará fermentar por dos semanas o más.

## Conclusión

Esta fermentación es muy fácil y económica de hacer, no hay mucho para concluir, es una fermentación muy sencilla y práctica de realizar, Ya que aprendimos como realizar la col fermentada de una manera muy útil y sencilla sin ninguna dificultad. Ya que esta fermentación se puede realizar en casa sin ningún problema y podemos conservarla en el refrigerador o a temperatura ambiente.

