



**INSTITUCION: UNIVERSIDAD DEL SURESTE “MATUTINO”**

**ASIGNATURA: PREPARACION Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS**

**TEMA DEL ENSAYO: MERMELADA DE PIÑA CON PLATANO**

**DOCENTE: NEFI ALEJANDRO SANCHEZ GORDILLO**

**GRADO Y GRUPO: CUARTO CUATRIMESTRE**

**AUTORES:**

**FATIMA GUADALUPE AGUILAR VAZQUEZ**

**SANDRA RAMOS SOLIS**

**LUGAR Y FECHA: TAPACHULA, CHIAPAS; 25 DE OCTUBRE DE 2022**

# ÍNDICE

<i>Objetivos</i> .....	3
<i>Introducción</i> .....	4
<i>Desarrollo</i> .....	5
<i>Conclusión</i> .....	6
<i>Anexo</i> .....	7

# MERMELADA DE PIÑA CON PLÁTANO

## OBJETIVOS

**El objetivo principal de esta práctica es aprender a hacer la mermelada de piña con plátano de una manera segura y limpia para el consumidor, aprender a utilizar las herramientas del laboratorio de alimentos, también conocer más acerca de la conservación de los productos. La piña y el plátano es una fruta con un alto contenido en agua y muy pocas calorías. Destaca su alto contenido en potasio y en vitamina C. Entre sus minerales destaca el potasio, lo que le confiere sus grandes propiedades diuréticas y depurativas.**

## INTRODUCCIÓN

La mermelada es un producto de consistencia pastosa o gelatinosa, obtenida por cocción y concentración de frutas sanas, adecuadamente preparadas, con adición de edulcorantes, con o sin adición de agua. La fruta puede ir entera, en trozos, tiras o partículas finas y deben estar dispersas uniformemente en todo el producto. La elaboración de mermelada son los métodos más populares para la conservación de las frutas en general, requiere de un óptimo balance entre el nivel de azúcar, la cantidad de pectina y la acidez.

## DESARROLLO

El día 25 de octubre del año 2022, se llevó a cabo en la Institución De La Universidad Del Sureste Campus Tapachula la elaboración la mermelada de piña con plátano caseramente utilizando los siguientes ingredientes;

- Piña.
- Plátano.
- Tabla.
- Rallador.
- Frascos.
- Cuchillos.
- Bascula.
- Cazo de cobre.
- Azúcar.
- Pectina.

### ELABORACIÓN PASO A PASO

1. Se lava la piña, se monda o pela.
2. ya pelada se corta en rebanadas gruesas, se quita la parte dura del corazón y se hacen trozos las rebanadas.
3. se pesan los trozos de piña.
4. enseguida los trozos se pasan por el rallador.
5. la pulpa y el jugo natural se ponen en un cazo de cobre al que se agregan 350 gramos de plátano pelado por cada kilo de piña.
6. se desbaratan los trozos de plátano.
7. finalmente se agregan 700 gramos por cada kilo de piña.
8. se pone el cazo al fuego y se deja a que la fruta hierva suavemente, hasta que se retira del fuego y se deje enfriar 5 minutos.
9. enseguida se envasa en frascos esterilizados todavía calientes.
10. se cierran con tapas nuevas o se sellan con parafina.

## CONCLUSIÓN

En esta pequeña practica nos llevamos el conocimiento y la experiencia de haber elaborado la mermelada de piña con plátano de forma casera, ya que no utilizamos cosas procesados esto hace que sea más beneficioso para nuestra salud y los nutrientes serán de mejor calidad. El producto obtenido sobre la elaboración de mermelada tiene el mismo procedimiento que el industrializado, utilizando las técnicas de conservación, manteniendo las propiedades organolépticas, las buenas prácticas de manufactura con una la diferencia en que el producto final es elaborado en forma casero con un 100% de producto natural y sin conservadores ni aditivos brindando un producto más saludable para el consumo propio y viéndolo como negocio ya que las personas buscan productos más saludables hoy en día.

