



INSTITUCION: UNIVERSIDAD DEL SURESTE “MATUTINO”

ASIGNATURA: PREPARACION Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

TEMA DEL ENSAYO: MERMELADA DE MELON

DOCENTE: NEFI ALEJANDRO SANCHEZ GORDILLO

GRADO Y GRUPO: CUARTO CUATRIMESTRE

AUTORES:

FATIMA GUADALUPE AGUILAR VAZQUEZ

SANDRA RAMOS SOLIS

LUGAR Y FECHA: TAPACHULA, CHIAPAS; 04 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 MELON

OBJETIVOS

El objetivo principal de esta práctica es aprender a hacer la mermelada de melón 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. El melón es una fruta con un alto contenido en agua y muy pocas calorías. Destaca su alto contenido en betacarotenos y en vitamina C, pero también es muy rica en ácido fólico, algo que la hace ideal para las mujeres embarazadas. 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 04 de octubre del año 2022, se llevó a cabo en la Institución De La Universidad Del Sureste Campus Tapachula la elaboración la mermelada de melón caseramente utilizando los siguientes ingredientes;

- **500g de pulpa de melón**
- **3 cucharadas de zumo de limón**
- **70g de azúcar de caña integral, panela o azúcar de coco**
- **1 cucharadita de jengibre rallado**
- **1/4 de cucharadita de agar-agar en polvo**

ELABORACIÓN PASO A PASO

- 1. Corta la pulpa del melón en cubitos pequeños.**
- 2. Echa todos los ingredientes en una olla, lleva a ebullición, y sigue con la cocción a fuego bajo durante unos 30 minutos. Remueve de vez en cuando.**
- 3. Echa la mezcla en un tarro de cristal, deja que se enfríe a temperatura ambiente y guárdala en la nevera bien tapada.**

CONCLUSIÓN

En esta pequeña practica nos llevamos el conocimiento y la experiencia de haber elaborado la mermelada de melón 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.