



INSTITUCIÓN: Universidad del sureste

ASIGNATURA: Conservación y preparación de alimentos

TEMA: Reporte de practicas (deshidratación de frutas)

DOCENTE: Nefi Alejandro Sánchez gordillo

ALUMNOS: Mariam de los ángeles Martínez Villagrán

4° cuatrimestre

Introducción

En esta práctica aprendimos a cómo deshidratar frutas para tener una mejor conservación y poderlas consumir de manera diferente, ya que siguen manteniendo las propiedades nutricionales, también permite conservar todos los alimentos durante meses o años. Ya que es otra forma de poder consumir tanto frutas como verduras para poder sentir diferente la textura a diferencia de una fruta normal a una deshidratada.

Desarrollo

El día 28 de noviembre se realizó una práctica en la cocina de la institución UDS, la práctica consistió en la deshidratación de frutas. Con el fin de poder observar como es que se van deshidratando poco a poco y como es el proceso que se lleva para que se puedan deshidratar por completo.

Materiales:

- Deshidratador de frutas
- Papaya
- Manzana
- Guineo
- Naranja
- Pera
- Rallador

Con estos materiales e ingredientes pudimos realizar la deshidratación de frutas, primero empezamos lavando cada una de las frutas, luego lo cortamos en rodajas muy delgadas y empezamos a llenar los espacios del deshidratador, primero se pusieron todas las peras ya cortadas, luego la papaya, de ahí la manzana, después el guineo y por último la naranja. Después que llenamos todo el deshidratador de frutas lo llevamos a la cancha de la universidad y lo amaramos en alto para que le llegara mejor el sol y así se pudiera deshidratar mejor.

