



# Preparado de Fruta Para Yogur de Fresa

## PECTINA (UNIPECTINE OF 405)

Es una pectina de bajo metoxilo, se utiliza en la elaboración de mermeladas, jaleas y preparados de fruta bajas en azúcar, aporta textura corta a los productos y forma geles con poca cantidad de sólidos.

## ÁCIDO CÍTRICO

El ácido cítrico es polvo cristalino incoloro e inodoro con un fuerte sabor ácido, es utilizado en la industria de alimentos y bebidas como acidulante, conservador, saborizante, modificador de pH, etc.

## Procedimiento:

1. En un recipiente colocar el agua 1 y disolver el benzoato de sodio, adicionar la glucosa, el azúcar 1 y la fresa en trozos, cocinar por 10 minutos a 60 °C.
2. Mezclar el azúcar 2 con la pectina y disolverla en el agua 2 a temperatura ambiente, calentar por 5 minutos a 75 °C.
3. Adicionar el mix de pectina/azúcar a la mezcla del paso 1 después de haber alcanzado los 10 minutos a 60 °C y cuando esta llegue a 75 °C agitar hasta incorporar, subir la temperatura de toda la mezcla a 85° C por 5 minutos con agitación constante.
4. Adicionar sabor y color.
5. Adicionar el ácido cítrico y mezclar por 1 minuto.
6. Por último disolver el cloruro de calcio en el agua 3 y adicionarlo a toda la mezcla agitar por 1 minuto.
7. Retirar de la parrilla y envasar.



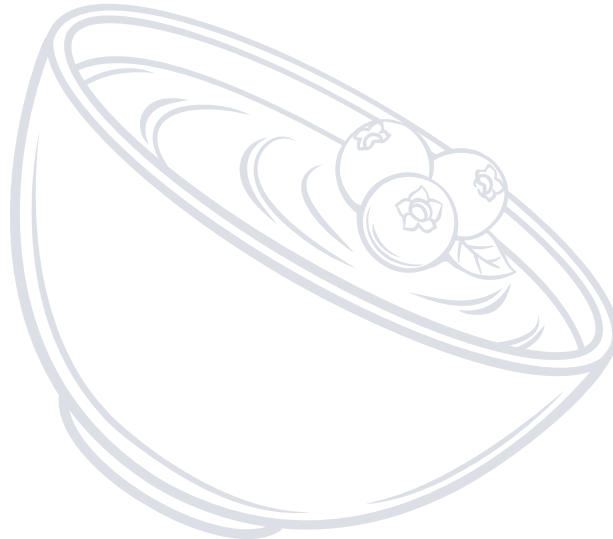
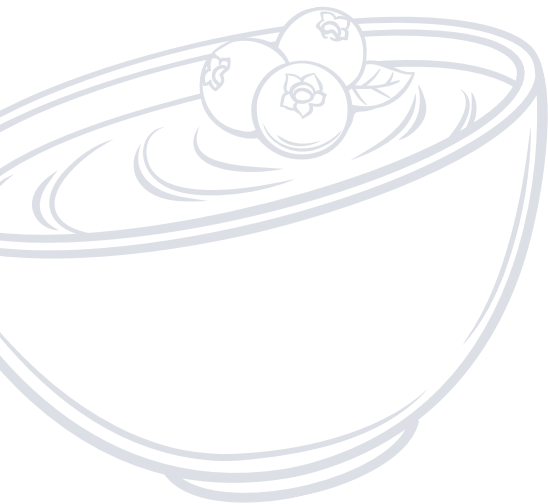
# Preparado de Fruta Para Yogur de Fresa

## Fórmula

%

### Ingredientes

Agua 1	27.90
Azúcar 1	30.00
Agua 2	20.00
Glucosa 45 Be	5.00
Agua 2	9.50
Azúcar 2	2.00
<b>Unipectine Of 405 (Pectina)</b>	0.40
Ácido Cítrico	0.30
Benzoato de Sodio	0.10
Cloruro de Calcio	0.01
Agua 3	4.19
Sabor Fresa	0.10
Color Rojo 40 Sol.1% en Agua	0.50
Total	100.00



*"Gracias por la oportunidad de servirle"*