

FORMULACIÓN DE LA MERMELADA

FORMULACIÓN DE LA MERMELADA

Resolución 15789/84: La mermelada es un producto gelatinoso obtenido por la cocción y concentración de jugo o pulpa de frutas, adecuadamente preparado con edulcorantes naturales y aditivos permitidos.

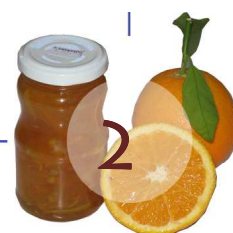
No admite colorantes excepto en guayaba y fresa, color uniforme y característico, sabor característico, admite adición de antiespumantes, pectina y ácidos.

PH: 3.0 (optimo)
Brix: 63-65

Se pueden establecer tres niveles de calidad de mermeladas, dependiendo de la proporción de mezcla entre pulpa y azúcar. A continuación se presentan recomendaciones de mezcla de ingredientes para obtener mermeladas de diferente calidad. La tabla hace referencia a la cantidad de ingredientes por emplear por cada kilogramo de pulpa de fruta.

FRUTA	CALIDAD								
	PRIMERA			SEGUNDA			TERCERA		
	AZÚCAR(gr)	PECTINA	ÁCIDO	AZÚCAR(gr)	PECTINA	ÁCIDO	AZÚCAR	PERCTINA	ÁCIDO
CEREZA	1000	5	5	1250	7	5.0	1500	11.5	7.6
CIRUELA	1000	3	5	1250	4	5.0	1500	9.0	7.6
CURUBA	1000	7	5	1250	9	6.3	1500	13	11
DURAZNO	1000	4	6.5	1250	5	6.0	1500	11	10.5
FRAMBUESA	1000	3	5	1250	4	5.0	1500	9	7.6
GUANÁBANA	1000	7	5	1250	9	6.3	1500	14	9.0
GUAYABA	1000	-	-	1250	2	2.5	1500	6.5	4.0
LULO	1000	7	5	1250	9	6.3	1500	14	9.0
MANGO	1000	4	6.5	1250	5	6.0	1500	11	10.5
MANZANA	1000	2	3	1250	3	4.5	1500	5	6.0
MARACUYA	1000	7	-	1250	9	2.0	1500	14	3.5
MORA	1000	-	-	750	2.6	2.6	1000	8	4.0
PAPAYA	1000	3	6.5	750	4	5	1000	9	7.6
PERA	1000	2	3	750	3	4.5	1000	5	6.0
TOMATE DE ARBOL	1000	1.5	-	750	2	2	1000	6	4.0
UVA	1000	7	5	750	9	6.3	1000	14	9.0

Azúcar: Kg por cada kg de pulpa. Pectina: de 150grados SAG gramos de pectina por kg de pulpa.
Ácido: gr de ácido cítrico por cada kilogramo de pulpa.



[ÁCIDO CÍTRICO]
+
[PECTINA]
[Azúcar] + [Pulpa]
[mermelada]
SL₂

% MÍNIMO DE FRUTA PERMITIDO SEGÚN LEGISLACIÓN

%	Frutas
40%	Brevas, ciruela, fresa, durazno, guayaba, mango, manzana, pera, tomate, Papaya, frambuesa.
30%	Mora, coco, lulo, piña, uva, cereza.
20%	Cítricos, maracuyá, curuba, ciruela.

