

FRIJOL ENLATADO

Agrocadena:	Frijol
Categoría de la tecnología:	Agroindustria
País (es):	Guatemala
Recopilado por:	ICTA
Fuente:	OBSERVATORIO RED SICTA

DESCRIPCIÓN Y APLICACIÓN DE LA TECNOLOGÍA:

Los Alimentos enlatados son productos preparados listos para ser consumidos. Pierden menos nutrientes que los preparados en la casa. Sabemos que todos los alimentos sufren alteraciones al ser almacenados o cocinados, ya sea en la industria o en los hogares. Sin embargo, en los procesos industriales las variables que influyen en la pérdida de nutrientes están controladas y en muchas ocasiones esta pérdida es menor que en los preparados en casa. Entre más tiempo tarda el alimento fresco en llegar a tu mesa, habrá más pérdida de nutrientes. En el enlatado el tiempo entre la cosecha, el transporte y el procesamiento de los alimentos es relativamente corto, siendo esta una de las principales razones por las que se mantiene el alto valor nutricional de los alimentos enlatados. Los alimentos enlatados se preparan a una temperatura controlada para que la pérdida de nutrientes sea mucho menor.

Proceso de enlatado:

- 1) El alimento previamente seleccionado llega a la planta empacadora.
- 2) Todos los alimentos que se enlatan necesariamente pasan un control de calidad físico-químico y sensorial antes de ingresar al proceso. Esto quiere decir que "solo los mejores productos son enlatados".
- 3) Dichos alimentos son sometidos a un proceso de lavado y selección.
- 4) Inmediatamente después algunos alimentos (como los guisos) se cuecen el tiempo justo para neutralizar las enzimas que podrían descomponerlos, así como para conservar su sabor y su color.

5) Se introducen los alimentos en las latas y se sellan para someterlas al proceso térmico de esterilización. Los grados de temperatura y los tiempos de proceso, dependen del alimento y están en función de las variables de alta o baja acidez propias del producto.

6) Finalmente las latas son etiquetadas y apiladas para ser distribuidas.

BENEFICIOS CON LA UTILIZACIÓN:

Es un proceso que le da valor agregado al frijol, por lo tanto mayor ingreso económico para los productores. Pueden incorporarse en el trabajo todos los miembros de la familia. No contamina el medio ambiente.