

¿Sabías que?

Las frutas tienen muchos tipos de carbohidratos, que van desde los azúcares que tienen sabor dulce, hasta los que les dan consistencia, como la pectina y la celulosa.

La diferencia en la consistencia de una fruta madura y otra que no lo está, se debe a la pectina.

Cuando se pelan frutas por calor, se degrada la pectina que mantiene adherida la piel y por eso se separa fácilmente.



DISFRUTA ESTA TECNOLOGÍA DOMÉSTICA PROFECO CON TU FAMILIA Y AMISTADES O, ELABÓRALA PARA EMPRENDER UN NEGOCIO.



Video Concentrado de frutas



Revista del Consumidor

Elaboró: Yania Martínez Ramírez. Revisó: Ivon Castañeda Cerdá. Validó: Lic. Marcos Moisés Macías Torres. Diseñó: Daniel Eduardo Wilson Oropeza.



Oficinas Centrales:

Av. José Vasconcelos 208, Col. Condesa,
Alcaldía Cuauhtémoc, C. P. 06140
Ciudad de México.

Horario de atención de:

9 a 19 horas de lunes a viernes
y de 10 a 18 horas los fines
de semana y días festivos.

Twitter: @Profeco

Facebook: Profecooficial

YouTube: ProfecoTv

Instagram: revistadelconsumidormx

Teléfono
del **consumidor**
(55)5568 8722 - 800 4688722



ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA

PROFECO

PROCURADURÍA FEDERAL
DEL CONSUMIDOR



gob.mx/profeco

Tecnología Doméstica PROFECO



Chef Natalia Delgado

CONCENTRADO DE FRUTAS

CGED-DEC

CONCENTRADO DE FRUTAS

-  **Rendimiento:** 1.450 kg
-  **Caducidad:** 3 meses (si notas que la tapa se abomba, deséchala de inmediato)
-  **Tiempo en realizarla:** 15 minutos
-  **Ahorro al elaborarla:** 40% menos en comparación con una presentación comercial
-  **Conservación:** En la alacena

INGREDIENTES

- 1 kg de fruta de temporada (por ejemplo, guayabas y manzanas maduras)
- 200 g de azúcar mascabado
- ¼ de taza de agua
- Jugo de dos limones

UTENSILIOS

- 4 frascos de 500 ml esterilizados
- Cacerola con tapa y capacidad de 2.5 l
- Cuchara cafetera
- Cuchillo
- Licuadora
- Tabla
- Taza medidora o báscula



PROCEDIMIENTO

1 Prepara la fruta. Corta, pela o descorazona, según la fruta elegida.



3 Coloca la fruta en la licuadora y muélela.



5 Cuando comience a hervir, envasa en los frascos de vidrio previamente esterilizados, y asegura la tapa firmemente.



2 Vierte el agua en la cacerola, agrega la fruta, tapa y deja que se ablande a fuego muy bajo por cinco minutos.



4 Regresa la pulpa a la cacerola, agrega el azúcar, el jugo de limón y coloca otra vez al fuego.



6 Dale la vuelta al frasco, de manera que la tapa quede sobre la mesa. Deja los frascos en esa posición durante cinco minutos; después, regrésalos a su posición normal. Este paso es muy importante, ya que es lo que se llama “envase al vacío” y ayuda a su conservación.

