

ENCURTIDOS

Son aquellos alimentos que se sumergen y se conservan en una solución de sal o de vinagre, se fermentan por sí solos o añadiendo una bacteria alimentaria como la *Lactobacillus plantarum*. Este proceso hace que el pH del alimento disminuya y aumente la acidez, lo cual permite preservar durante un largo periodo de tiempo (meses o incluso años) la vida útil de una gran variedad de vegetales, especialmente frutas, verduras u hortalizas.

Las hortalizas en vinagre son ricas en vitamina C, ácido láctico y ácido fólico, importantes nutrientes que ayudan a fortalecer el sistema inmunológico, haciendo que las células que forman los tejidos y estructuras del organismo se mantengan fuertes por más tiempo (Bargues, 2022).



Agroindustria (Frutas y verduras)





¿QUE ES LA AGROINDUSTRIA?

Es una extensión de la industria que a su vez se encuentra dividida en dos actividades, por un lado, alimentaria que se encarga de la transformación de los productos provenientes de la agricultura, ganadería, pesca, riqueza forestal entre otros, en productos elaborados para el consumo. Y, por otra parte, la no alimentaria se ocupa de la transformación de las materias primas usando sus recursos naturales para la realización de diferentes productos. (Villagra, 1981)

Componentes

La agroindustria está compuesta por dos actividades.

Suministro de insumos para la producción primaria: la agroindustria se encarga de brindarle al sector agropecuario los insumos necesarios para la producción (insecticidas, fungicidas, herbicidas, fertilizantes...) con alto nivel tecnológico para potenciar las producciones. En Colombia la mayoría de agroquímicos son importados.

Transformación industrial de la producción primaria: El sector primario provee a la industria las materias primas para transformarlas, el resultado son productos alimenticios con una mayor vida útil que las materias primas utilizadas.

OBJETIVOS DE LA AGROINDUSTRIA

- Transformar los productos del sector agropecuario (frutas, papa, maíz, plátano, carnes, leche...) en productos terminados. (empaquetados, embutidos, pulpas, productos lácteos etc.)
- Brindar un ingreso permanente al agricultor.
- Disminuir las pérdidas de poscosecha en la producción agropecuaria.
- Desarrollar nuevas formas de producción.

MERMELADAS



Mermeladas de acuerdo a la normatividad colombiana, en la NTC-285 y la resolución 14712/84, se define como el producto pastoso obtenido por la cocción y concentración de una o de más frutas, adecuadamente preparada con edulcorantes naturales con la adición ó no de agua y de aditivos permitidos (Hernández, 2005).



POSTRES

