



Hortalizas deshidratadas

Proyecto de Desarrollo Local

Producción de hortalizas deshidratadas utilizando energía no convencional

Directora: **Dra. Ing. Myriam Grzona**

La deshidratación es una operación muy importante en la conservación de frutas y hortalizas. Los productos obtenidos se caracterizan por su baja actividad acuosa y se utilizan como base para desarrollar nuevos alimentos por ser fuentes de proteínas, vitaminas, minerales y fibra dietética. En este proyecto se plantea la producción de hortalizas deshidratadas destinadas a la elaboración de un alimento nutritivo con fines sociales. Al mismo tiempo, esta propuesta ofrece la posibilidad de agregar valor a la producción hortícola local.

El proceso consiste en el acondicionamiento de las materias primas (lavado, troceado, escaldado, tratamiento químico) seguido del secado y envasado del producto terminado. El número de etapas de acondicionamiento dependerá de la hortaliza a procesar; el equipamiento mínimo requerido incluye: lavadora y procesadora de vegetales, bandejas para pretratamiento y escaldadora.

Para el secado se empleará un deshidratador solar mixto provisto de 14 bandejas con un área total de secado disponible de 11 m². La temperatura máxima de trabajo es de 60 °C lo que permite obtener productos deshidratados con muy buenas propiedades organolépticas.

El tiempo requerido para alcanzar la humedad determinada por el Código Alimentario Argentino dependerá de las características fisicoquímicas de la hortaliza. El producto se envasará al vacío.

Contacto: myriam.grzona@gmail.com



**UNIVERSIDAD
Y DESARROLLO LOCAL**



Secretaría
de Vinculación
Tecnológica y Social



**Universidad
Nacional de San Luis**