

## RESUMEN

Las bebidas a base de fruta pueden clasificarse como jugos, néctares y refrescos y se diferencian entre si básicamente por el contenido de fruta en el producto final.

La producción de bebidas a base de frutas, como el néctar constituyen hoy en día una importante fuente de nutrientes, ya que los avances conseguidos en sus procesos de elaboración permiten conservar casi todos los nutrientes de la fruta fresca en proporciones prácticamente semejantes.

La obtención de néctar de manzana dietético , consistió en realizar una serie de operaciones aplicando concepto teórico y metodológico de conservación de frutas, además de la aplicación de diseño experimental en las operaciones importantes de la elaboración de este producto como el licuado y dosificación, por otra parte en la operación del blanqueado que fue el más difícil de determinar para que nuestro producto obtenga una buena apariencia, para esto, la fruta pasa por operaciones de lavado, pelado y cortado aplicando buenas prácticas de manufactura, el blanqueado es una operación que se realiza para la conservación de frutas es decir que a través de esta operación se logra inactivar las enzimas para mantener el color de la fruta.

Después de obtener el jugo formulado se continúa con la dosificación; ya que el néctar es un producto elaborado con adición de manzana pelada y cortada y la adición de agua y otros ingredientes como edulcorante se utiliza la fructuosa (stevia), tratando de no agregar estabilizantes, solo la adición del ácido cítrico es para regular la acidez, y un conservante que es agregado en muy pequeñas cantidades ya que queremos obtener un producto más natural.

Posteriormente se realiza el envasado del producto para la operación final, el pasteurizado aplicando este método de conservación se lograra destruir los microorganismos patógenos y de esta manera garantizar la conservación del producto.

En resumen los requisitos de un néctar se pueden resumir de la siguiente manera:

- Sólidos solubles por lectura a 20°C a 2,60°Brix (considerando que un néctar normal es de 12°Brix).
- pH entre 3,5 y 4.
- Como conservante sorbato de potasio, en gr/l: máximo al 0,05%.
- El sabor similar al del jugo fresco, sin gusto a cocido, oxidación.
- Color y olor semejante a la fruta recién obtenida.