

RESUMEN

Se elaboró una mermelada de asai natural, sin conservantes ni aditivos, utilizando un proceso de conservación con ingredientes naturales. La pulpa de asai se obtuvo de Cobija, en la región amazónica de Bolivia, y fue transportada congelada a la ciudad de Tarija por vía aérea para mantener la cadena de frío y evitar su fermentación.

Los frascos fueron esterilizados colocando agua hirviendo durante 15 minutos, luego se pesaron la pulpa y los edulcorantes para calcular el rendimiento y ajustar los porcentajes de cada uno. Posteriormente, la pulpa descongelada se coció a fuego medio durante 10 a 15 minutos, luego se añadió el edulcorante y se dejó cocer a fuego lento entre 1h 45 min y 2 horas, dependiendo del edulcorante utilizado. La consistencia se probó con una cuchara de palo, buscando que formara un surco, lo cual indicaba que la mermelada estaba lista.

El siguiente paso fue el envasado en frascos de vidrio esterilizados, sellados de forma que se creara un vacío natural al colocar los frascos boca abajo durante un minuto. Luego, los frascos fueron enfriados rápidamente en agua fría para preservar las características del producto. Finalmente, se almacenaron en un lugar oscuro, fresco y seco a temperatura ambiente, lejos de la exposición directa a la luz para garantizar su conservación.