

# Guía técnica para el procesamiento artesanal de mermeladas



Consejo de Gobierno del  
Régimen Especial  
de Galápagos



ecuador  
ama la vida

# Introducción

Los habitantes del sector productivo en la provincia de Galápagos, trabajan en zonas agrícolas en una extensión de 24.000 hectáreas, producen estacionalmente una gran variedad de frutas entre las que se destacan cítricos como naranjas, limones y mandarinas, que sirven para el auto consumo, en menor porcentaje para su comercialización y una gran cantidad de esta producción de cítricos se desperdicia por la falta de aprovechamiento.

En este contexto el Consejo de Gobierno del Régimen Especial de Galápagos impulsa programas y proyectos de transformación productiva generando valor agregado a la producción agrícola local de frutas; con esta guía técnica presentamos alternativas de procesamiento para aprovechar la cosecha de temporada.

# ÍNDICE

JUGOS NATURALES	6
Jugo cítrico	7
Jugo de papaya madura	9
MERMELADAS	11
Mermelada de naranja	12
Mermelada de cítricos	14
Mermelada de zapallo o calabaza	16
Mermelada de guayaba	18
Mermelada de moras	20
Mermelada de mango	22
Mermelada de mandarina	24
Tips	26
LICOR DE FRUTAS	31
Licor de naranja	32
Licor de mandarinas	34
CASCARITAS ENCONFITADAS	36
Cascaritas de naranja azucaradas	37
FRUTAS DESHIDRATADAS	40
Proceso de deshidratado de frutas	41





# Jugos Naturales

Es el zumo extraído de distintas frutas.

Los jugos de frutas, con o sin azúcar, se pueden conservar por mucho tiempo, esterilizando el producto o usando productos químicos.



# Jugo cítrico



## **INGREDIENTES:**

- Naranja dulce o agrias limones limas.
- Benzoato de sodio o ácido salicílico (1 gramo por litro).

## **PREPARACIÓN:**

- Exprimirlafruta.
- Colar el jugo.
- Disolver el benzoato de sodio o el ácido en un poco de jugo.
- Agregarlo a la mezcla.
- Envasar en botellas de vidrio bien limpias.
- Tapar inmediatamente con corchos nuevos .
- Se emplea corchos usados, se debe lacrar o parafina.

**NOTA:** Si se desea agregar puede agregar al jugo 150 gr de azúcar por litro.

# Jugo de Papaya Madura





## **INGREDIENTES:**

- 1kg de papayas maduros.
- 1 ½ de agua.
- 300 gramos de azúcar.
- ½ taza de jugo de limón.
- ½ taza de jugo de naranja.

## **PREPARACIÓN:**

- Pelar las papayas maduras.
- Licuarlos con el agua.
- Agregar los jugos de limón y naranja.
- Colar.
- Colocar en un recipiente y cuando se calienta recién agregar el azúcar.
- Hervir durante 10 minutos.
- Envasar en frascos previamente esterilizados.
- Esterilizar durante 10 minutos.

# Mermeladas

Se define a las mermeladas de frutas como un producto de consistencia gelatinosa, obtenida por cocción y concentración de frutas sanas, adecuadamente preparadas, con adición de azúcar, con o sin adición de agua. La fruta puede ir entera, en trozos, tiras, o partículas finas y deben estar dispersas uniformemente en todo el producto.



# Mermelada de naranja



## **INGREDIENTES:**

- Naranjasduces1kg.
- Limones 1kg.
- Toronja 1 kg.
- Agua
- Azúcar (por cada kilo de mezcla o fruta agregar 800 gramos de azúcar).

## **PREPARACIÓN**

- Lavar y pelar las frutas.
- Cortarles y exprimirlas el jugo.
- Cortar las frutas en tiras finitas juliana.
- Mezclar el jugo y las cascaras cortadas.
- Pesar la mezcla.
- Agregar agua, tres veces más que la mezcla.
- Dejar reposar 24 horas.
- Hervir hasta que este casi blanda.
- Agregar azúcar, por cada kg de mezcla 800 g de azúcar.
- Dejar hervir hasta obtener el punto.

# Mermelada de cítricos



**INGREDIENTES:**

- Naranjas amargas 12.
- Naranjas dulces 3.
- Limones 3.
- Agua.
- Azúcar.

**PREPARACIÓN:**

- Lavar y pelar las frutas.
- Cortarlas por la mitad.
- Exprimirlas para obtener el jugo.
- Cortar las frutas en fina juliana.
- Colocar en una cacerola las cascaras cortadas.
- Agregar bastante agua.
- Hervir a fuego lento durante 2 horas.
- Pesar y agregar, por cada kg, 800 gr de azúcar.
- Dejar hervir hasta obtener el punto.

# Mermelada de zapallo o calabaza



**INGREDIENTES:**

- Zapallo 1 kg limpio, sin cascara y sin semilla.
- Azúcar 700 g.
- Jugo de limón.
- Agua ½ litro.
- Vainilla al gusto.

**PREPARACIÓN:**

- Hervir el zapallo o calabaza en el agua.
- Pasar por tamiz o trituradora, juntamente con el agua en que hirvió.
- Mezclar el puré de zapallo o calabaza, con el jugo de limón, la vainilla y el azúcar.
- Llevar al fuego y dejar hervir revolviendo constantemente hasta que esté a punto.

**PARA TENER EN CUENTA:**

- Conviene picar el zapallo en trozos para pelarlo mejor pues no es tarea sencilla, usar cuchilla y tener mucho cuidado.
- No se agrega agua en ningún momento.
- La cantidad de azúcar depende de la cantidad de zapallo 650 g de azúcar por cada 1000g de zapallo (usar regla de 3 simple...) jjj
- Es mejor usar olla grande para que no se vuelque la preparación durante la cocción...
- El zapallo se cocina rápido pero hay que seguir con la cocción para darle punto al almíbar (hervir dos horas más o menos).
- La mermelada se puede usar para untar en pan, galletas, rellenar tortas o para preparar pasta frola, etc.



# Mermelada de guayaba



## **INGREDIENTES:**

- Guayabas sanas y maduras.
- 65 a 75% de azúcar.
- Agua cantidad suficiente.

## **PREPARACIÓN:**

- Lavar las guayabas y secarlas.
- Pelarlas y pesarlas.
- Retirar la semilla y las cabecitas.
- En un recipiente agregando un litro de agua por cada kilogramo de guayaba.
- Cocinar 20 minutos.
- Hervir las guayabas y pasar por un tamiz o trituradora.
- Dado el alto contenido de pectina, agregar la mitad del líquido en el que hirvieron las guayabas, previamente colado.
- Agregar la azúcar.
- Llevar al fuego nuevamente hasta concentrar la preparación.
- Una vez obtenido el punto, envasar en caliente en frascos secos.
- Llevar a esterilizar durante 15 minutos.

# Mermelada de moras



**INGREDIENTES:**

- Moras sanas y maduras.
- Azúcar 700 g.
- Vainilla.
- Manzanas acidas si fuera necesario.

**PREPARACIÓN:**

- Lavar las frutas evitando las verde o excesivamente maduras.
- Eliminar los pedúnculos.
- Llevar a cocinar a fuego moderado.
- Adicionar el total de azúcar calculando, mezclando bien.
- Continuar la cocción hasta alcanzar el punto.
- Al retira agregar la vainilla.
- Envasar en caliente en frascos pequeños.
- Llevar a esterilizar durante 10 minutos.

# Mermelada de mango



## Ingredientes:

- Mangos maduros sanos y limpios.
- Azúcar 650 gramos por kg de pulpa.
- Limón medio por cada kg de pulpa.
- Agua necesaria.

## Preparación

- Lavar los mangos, secarlos y trozar en gajos.
- Pesarlos
- Colocar la fruta en un recipiente con agua y hervir a fuego moderado 8 minutos para el blanqueado. Esta operación desactiva las eximas que producen la oxidación (oscurecimiento).
- Retirar la pulpa y agregar un 30.40% de agua.
- Hervir a fuego lento durante 20 minutos.
- Una vez ablandados los trozos de fruta tritularlos o tamizarlos.
- Añadir el jugo de limón.
- Incorporar la azúcar en TRES etapas.
- Concentrar la preparación hasta que tome punto (105 °C o 67 °C Brix).
- Obteniendo el punto envasaren caliente en frascos secos.
- Tapar los frascos, colocando unos minutos boca abajo para que el espacio libre del frasco tome la misma temperatura, para asegurar la conservación. Esterilizar los frascos durante 20 minutos.

# Mermelada de mandarina



## **INGREDIENTES:**

- 400 gr de mandarinas peladas.
- 200 gr de azúcar.
- 1 naranja pelada.
- 1 limón en zumo.
- 1 hoja de gelatina.

## **PREPARACIÓN:**

- Las mandarinas y la naranja no deben de tener nada de blanco. Las troceamos y ponemos a macerar con el azúcar durante una noche.
- Al día siguiente añadimos el zumo de limón y lo ponemos a hervir, dejando que se vaya reduciendo suavemente.
- Los envases los esterilizamos antes de rellenarlos; lo hacemos dejándoles unos minutos sumergidos en agua hirviendo.
- Una vez llenos, los ponemos al baño maría durante 15-20 minutos y dejamos que se enfríen en el agua.



# Tips



## **COMO HACER MERMELADAS CASERASSIN PECTINA**

En la cocina moderna, como en la industria, es habitual la utilización de productos que supuestamente ayudan a conseguir los mejores resultados en las recetas. Uno de estos típicos productos es la pectina o el azúcar gelificante que se utiliza como espesante y estabilizante en la elaboración de las mermeladas. Pero, ¿Es realmente necesario añadir esta sustancia a nuestra mermelada casera? Rotundamente, no. Las frutas ya tienen pectinas naturales y con éstas, hasta en los casos de las frutas que tienen menor cantidad, pueden hacerse mermeladas perfectas.

## **COMO HACER MERMELADAS DE FRUTAS COMBINADAS CASERAS SIN AÑADIR PECTINA.**

El uso de la pectina es un mero atajo para lograr siempre una textura correcta de mermelada independientemente de otros factores clave como la calidad de la fruta, su estado de maduración, el grado de acidez o la cantidad de azúcar añadido. Pero no por añadir pectina se va a conseguir una mejor mermelada, con un sabor vibrante y que resulte irresistiblemente deliciosa.

Para conseguir mermeladas perfectas, una y otra vez sea cual sea la fruta que utilices, no hace falta añadir pectina sino tener en cuenta estos sencillos consejos:

1. Hacer tandas pequeñas. Llenar cazuelas y ollas con cantidades excesivas de fruta perjudica a la textura y el sabor de la mermelada. Siempre es preferible hacer poca cantidad o dividirla en diferentes cazuelas para conseguir una cocción y evaporación del agua lo más rápida y uniforme posible. Utilizar una cazuela baja y ancha es mejor que una olla alta y estrecha.
2. Escoger bien la fruta. No por utilizar la fruta más madura se va a conseguir una mejor mermelada. Si bien la fruta madura tiene mejor sabor, es preferible que no esté demasiado madura si se piensa hacer mermelada con ella porque contiene menos pectina natural. La solución a esto es utilizar una mezcla de fruta madura con algunas piezas de fruta que estén ligeramente verdes o poco maduras. De esta forma se consigue sacar mejor partido de las cualidades naturales de la fruta: conseguir más pectina con la fruta verde y mejor sabor con la fruta madura.
3. Añadir limón. El limón se utiliza en las mermeladas para conseguir no sólo un equilibrio en la acidez sino para incorporar un extra de pectina. Para la mayoría de mermeladas un poco de zumo de limón suele ser suficiente, pero en algunos casos es preferible introducir también un trozo de piel de limón o la piel de una manzana verde para añadir ese extra de pectina que le falta naturalmente a algunas frutas.
4. La cantidad de azúcar que se utiliza en las recetas no sólo es importante en relación con el gusto personal,

el estado de la fruta o el tiempo de conservación de la mermelada, sino que es un elemento esencial para que las pectinas logren gelificar con éxito. Las cantidades de azúcar en las recetas son variables y pueden ir desde una cuarta parte del peso en fruta, si una vez hecha la mermelada se va a conservar en la nevera, hasta partes iguales, si se va a hacer una conserva de larga duración. Para conseguir buenos niveles de dulzor, excelente textura y buena conservación en mis mermeladas, yo suelo utilizar la mitad de azúcar que de fruta.

5. El tiempo de cocción. Hay que saber cuándo retirar la mermelada del fuego. Si se deja demasiado tiempo en el fuego la textura final será demasiado espesa y no sabrá nada más que a dulce. Si, por el contrario, se deja poco tiempo quedará demasiado líquida ya que la pectina no habrá conseguido gelificarse. La manera más segura de saber si tu mermelada está lista es utilizar un termómetro de cocina. Cuando éste indique 104 °C, la mermelada estará lista. Aunque te parezca demasiado líquida, estará perfecta cuando se enfríe. Otra manera menos exacta pero igualmente efectiva es poner un plato pequeño en el congelador antes de empezar con la mermelada y, cuando ésta lleve entorno a los 20 minutos cocinándose, apartarla del fuego y poner un poquito en el plato. Si después de dos minutos en el plato se forman arrugas en la superficie de la mermelada al empujarla con el dedo, es que está lista. En caso contrario prolongar la cocción 3-5 minutos y repetir el proceso hasta que así sea.

# Licor de frutas



## Licor de naranja



**INGREDIENTES:**

- Naranjas de color intenso 2.
- Alcohol fino o puro 1/4 litro (250 cm).
- Agua ½ litro.
- Azúcar 600 g.

**PREPARACION:**

- Pelar las naranjas.
- Colocar las cascara en alcohol y dejarlas durante 6 días en un frasco tapado herméticamente.
- Preparar almíbar y dejar enfriar.
- Agregar el alcohol.
- Revolver bien hasta que se una.
- Filtrar y colocar en botellas bien tapadas.



# Licor de mandarinas



**INGREDIENTES:**

- Alcohol fino o puro 1/4 de litro.
- Cascaras de 6 mandarinas.
- Azúcar 600 g.
- Agua ½ litro.
- Vainilla al gusto.

**PREPARACIÓN:**

- Raspar bien las cascaras el lado interno.
- Ponerlas en alcohol durante 5 días.
- Al quinto día probar si el alcohol tomo gusto a las mandarinas y se volvió amarillo.
- Preparar el almíbar y agregarle el alcohol, revolviendo hasta que se unan y filtrar.
- Guardar en botellas.

# Cascaritas enconfitadas

Las cascaras enconfitadas son aquellas que se cocinan en almíbar y se logra conservarlas, es el método perfecto para el aprovechamiento de los residuos de las diferentes frutas.



# Cascaritas de naranja azucaradas



## **INGREDIENTES:**

- Cáscaras sanas de cuatro o cinco naranjas.
- Cantidad necesaria de agua.

## **PARA EL ALMÍBAR:**

- Dos tazas de azúcar.
- Una taza de agua.

## **ELABORACIÓN:**

1. Pelar las naranjas y quitarles la parte blanca, pero no el todo. Cortar las cáscaras en juliana. (Tiras finas). Conviene cuando se preparan no hacer menos de medio kilo.
2. Poner una cacerola con abundante agua sobre el fuego. Taparla y dejar hasta que rompa hervor.
3. Destapar y echar las cáscaras y dejarlas hasta que nuevamente rompa hervor. Retirarlas y escurrirlas. Esta operación se vuelve a repetir 6 veces más. Cada vez que se repite la operación se descarta el agua y se renueva con agua nueva.
4. Este proceso lo que hace es quitarles el amargor y dejarlas a punto para comenzar el proceso.

5. Pesar las cáscaras y poner en una cacerola igual cantidad de azúcar e igual cantidad de agua.
6. Por ejemplo, si pesamos 500gramos de cáscara, le agregamos 500gramos de azúcar (2 y 1/2 tazas medidas) y 500cc de agua (2 tazas medidas).
7. Llevar al fuego y una vez que rompe hervor esperar 5 minutos y luego echar las cáscaras.
8. Cocinar a fuego lento durante media hora con la cacerola destapada.
9. Apagar el fuego y dejar en reposo hasta el día siguiente.
10. Al día siguiente repetir lo mismo (sin agregarles nada tal como las dejamos la noche anterior).
11. En general en tres etapas o cuatro se terminan de hacer.
12. Cuando las cáscaras están doradas y brillosas y el almíbar espeso, retirarlas.
13. Una opción. Se dejan enfriar y se guardan en porciones en el freezer.
14. Otra opción. Se ponen sobre una rejilla y se dejan secar en un horno bien suave y con la puerta del horno abierta unos 10cm. Una vez secas se guardan en bollones en la heladera.
15. De la misma forma se hacen las cáscaras de limones y toronjas pero siempre se preparan separadas para que los sabores no se confundan.

# Frutas deshidratadas

El deshidratado es el sistema más efectivo para preservar las frutas.

Durante este proceso el agua es extraída por la interacción de tres elementos: aire, temperatura y humedad. El deshidratado reduce el grado de humedad deteniendo el crecimiento de microorganismos que son los causantes que la fruta se deteriore.



# Proceso de deshidratado de frutas





El proceso es muy sencillo, comenzando por desinfectar toda el área de trabajo con agua pasteurizada y clorada, mesas, cuchillo, frutas.

Luego se retira las cáscaras que puede ser manual o con cuchillos dependiendo la fruta, troceado que puede ser en rodajas o cubitos para darle mejor presentación.

Colocar las frutas troceadas dentro de un secador que puede ser solar o un secador artificial de bandeja, a una temperatura que puede variar por la clase de fruta que se esté deshidratando.

Luego del tiempo requerido que puede variar de 6 hasta 12 horas, se retira del secador y se las embala.



## Consejo de Gobierno del Régimen Especial de Galápagos

[www.gobiernogalapagos.gob.ec](http://www.gobiernogalapagos.gob.ec)

Puerto Baquerizo Moreno: Telf: (05) 2520-133/2520-171/2521-080

Puerto Ayora: Telf: (05) 2526-151/2526-199/2527-001

Puerto Villamil: Telf: (05) 2529-007/2529-157

Quito: Checoslovaquia E10-195 y Eloy Alfaro. Telf: 02 -3324-225

Guayaquil: Quisquis 1502 y Tulcán, esquina noreste, ofc. 701  
condominio Ramisa S.A. 7mo° piso Telf: (04) 2690-664/2690-541

### Síguenos en:



Consejo de Gobierno de Galapagos



@CGGalapagos



GobiernoGalapagos



Gobierno Galapagos

**Trabajamos juntos por Galápagos del Buen Vivir**

*Avanzamos*  
**Patria!**