

Desarrollo de productos con valor agregado en base a ají ojito de pescado amazonico

Primer Informe: Muestras de Productos

Ing. Luis Morante Figari, setiembre 2013

I.- Justificación

Promperu esta apoyando a procesadores de productos no tradicionales dentro de un componente de bio-comercio con la finalidad de promover la conservación racional de los recursos naturales y su aprovechamiento sustentable y sostenible

II.- Antecedentes

Adama SAC viene trabajando en la transformación de ajies amazonicos desde el año 2009 y en la promoción de su cultivo desde el año 2010.

La empresa ha incursionado con éxito en distintos mercados, sin embargo ve como necesaria la diversificación de sus productos.

III.- Acciones

Se realizó un análisis de los posibles productos a desarrollar en base al ají “ojito de pescado” barajandose las siguientes posibilidades:

- Mermelada de ají
- Ají deshidratado.
- Licor de ají.
- Sal de ají
- Ketchup de ají
- Salsa de ají tipo chutney
- Ají de cocona

Despues de analizar los pros y contras de cada una de las alternativas se determinó que las mas interesantes para la empresa serian la mermelada de ají y el ají deshidratado.

IV.- Resultados

1) Mermelada de ají:

Se realizó la revisión bibliográfica de las características de las materias primas a emplear en la elaboración de los productos objetivo de la consultoría.

Se realizaron las pruebas de elaboración de mermelada de ají, determinando que el producto puro es demasiado picante a pesar de los múltiples tratamientos realizados, de modo que se comenzo a mezclar con otros productos presentes en la región, determinando que la mejor combinación es con tomate y cocona.



Escaldado del ají



Producto terminado

2) Ají deshidratado:

Se realizó la revisión bibliográfica de los tipos de secado y tipos de secadores que se podrían aplicar para la obtención de estos productos.

Asimismo, se realizó la revisión bibliográfica de los niveles de humedad seguros para la conservación de productos de este tipo.

Acto seguido, se construyó el secador de gabinete a nivel de prueba piloto, que utiliza un ventilador de aire caliente, y se realizaron las pruebas de secado, alternativamente se realizaron pruebas de secado al sol directo y secado por sal.



Construcción de Secador



Vista del secador concluido



Secado con sal



Secado en el secador

Luego del secado, se procedio a moler el ají utilizando la licuadora, quedando como se ve en la siguiente imagen.



Conclusiones

- Se elaboraron dos muestras de producto en base a ají ojito de pescado amazonico: mermelada de ají y ají deshidratado
- Se construyo un secador de gabinete que podra ser utilizado por la empresa para producir las primeras muestras que se iran analizar y posteriormente, tendra que definir que tipo de equipo sera recomendable para mayores volúmenes.