

Chile Proceso Agroindustrial para la Elaboración de Asado de Boda

Una Alternativa para la elaboración de Pastas de Chile

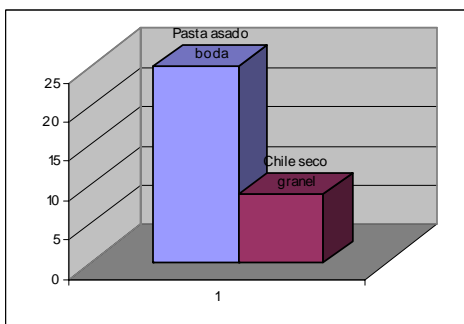


Se ha elaborado a nivel agroindustrial, una pasta a base de chile puya y chile ancho, con el sazón del conocido guiso zacatecano *asado de boda*, el cual solo se elabora a nivel casero cuando se tiene algún festejo. No existe en el mercado un producto con estas características de guiso picoso.

La selección de materia prima tiene un control de calidad que garantiza que el producto elaborado no tenga presencia de hongos y tierra mediante una sanitización antes de su proceso. Para un control en el conocimiento, se usan todos los ingredientes en forma de polvo, menos el agua y el aceite vegetal.

Conociendo la capacidad de hidratación que tienen los chiles, se calcula la cantidad exacta de agua, a través de lo cual se logrará una pasta con las características de densidad establecidas, para así alcanzar su fácil integración al ser agregadas a la carne u otro alimento u otro alimento como sazonador. Con la cantidad exacta de agua se evitará la sobrecocción del producto y la presencia de sabores indeseables.

Utilidad por 100 gramos de materias primas



Beneficios:

- Mayor sanidad del producto.
- Nueva presentación del producto.
- Mayor conservación del producto.
- Uso mas eficiente del producto.

TECNOLOGÍA

PASTA DE CHILE

Posición en el mercado:

Con la aplicación de la tecnología se ofrecerá al mercado una presentación de un producto nuevo, empacado al vacío, con una vida de anaquel de ocho meses, de fácil uso sin conservadores y con característica de producto natural y que tiene mas precio en el mercado que el chile seco.

Ámbito de Aplicación



El ámbito de aplicación son los estados de Zacatecas, Aguascalientes, San Luis Potosí, y demás Estados donde se plante chile puya, que es la base principal de la pasta.

Disponibilidad de Información:

Campo Experimental Zacatecas
Km. 24.5 Carr. Zacatecas-Fresnillo
Apartado Postal No. 18 C.P. 98500 Calera, Zacatecas
Tel y Fax (478) 985-0198 y 985-0363
direccion@inifapzac.sagarpa.gob.mx

Para mayor información sobre esta tecnología comunicarse con:

M. C. Ma. Dolores Alvarado Nava
alvarado.dolores@inifap.gob.mx
Tel (478) 985-0198