

## Catsup y salsas de tomate, de la planta de concentrado de tomate



### Introducción

La catsup o salsa de tomate es uno de los condimentos más utilizados. La receta, la viscosidad y el contenido de sólidos de las salsas y catsups varían ampliamente. Por lo general, están hechos de concentrado de tomate, pero la receta puede basarse en tomates enteros pelados. La catsup y la salsa de tomate también contienen agua, azúcar, vinagre, sal y condimentos. También se agrega un espesante a base de almidón para lograr la viscosidad deseada del producto.

### Aplicación

El fabricante de catsup utiliza pasta o puré de tomate de un concentrador de tomate. Luego, en el tanque de mezcla, el producto se diluye con agua hasta alcanzar el grado de Brix deseado. Después de eso, se añade a la mezcla azúcar o edulcorante, sal y conservadores, según indique la receta.

Una vez que la pasta de tomate se ha diluido y mezclado con otros ingredientes, se procede a la esterilización y desaireación. La catsup debe ser desaireada para evitar la decoloración y el crecimiento de bacterias. Cuando esté mezclado, el producto se puede pasar por un homogeneizador de alta presión o un molino coloidal para obtener la consistencia requerida.

Luego, la catsup se mantiene en el tanque de retención para luego ser empacada en contenedores, botellas de vidrio o bolsas.

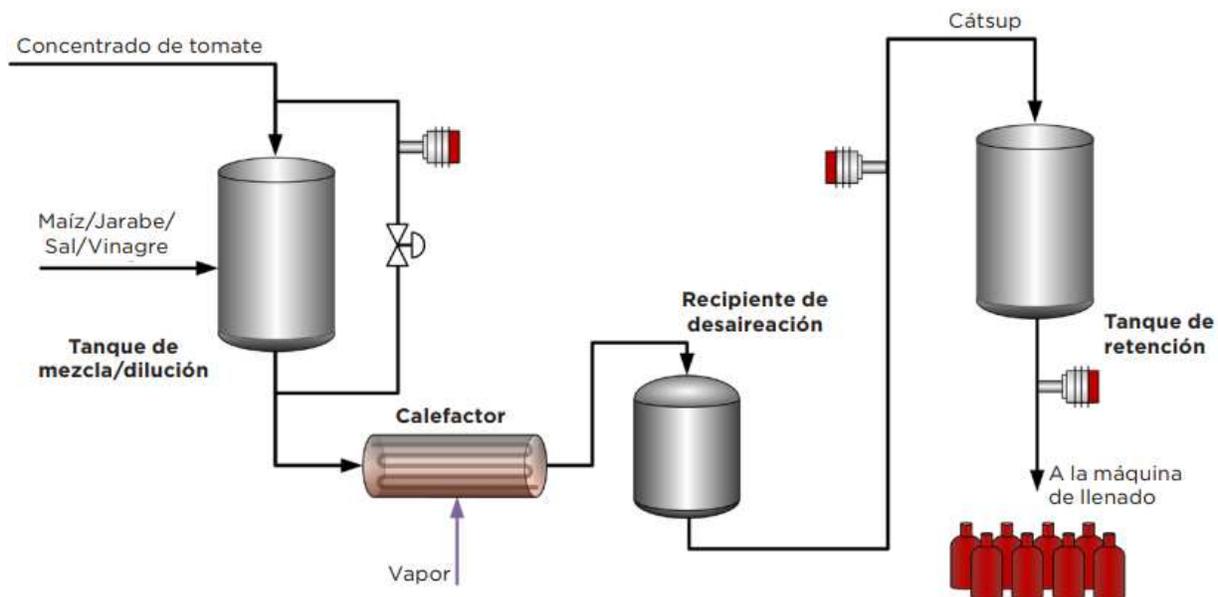
Durante el proceso de preparación de la cátsup es muy importante monitorear y controlar continuamente la concentración del producto, ya que afecta la consistencia del producto.

El refractómetro sanitario PR-43-A K-PATENTS de Vaisala se instala en tres ubicaciones:

1. En el tanque de mezcla o dilución. El refractómetro asegura que la pasta de tomate tenga un valor de Brix constante, ya que la pasta de diferentes proveedores puede diferir en concentración.
2. En línea con el tanque de retención del producto final. Después de los procesos de esterilización y desaireación, la concentración de la cátsup puede variar. El refractómetro proporciona la medición de control de calidad final antes de almacenar la cátsup en un tanque de retención.
3. En la línea de llenado. El refractómetro mide la concentración del producto final antes del embotellado.

El refractómetro proporciona un control de calidad constante durante todo el proceso y asegura una alta calidad del producto final. El refractómetro está disponible con certificación sanitaria 3-A y EHEDG. El diseño del instrumento admite la limpieza CIP y SIP.

El refractómetro PR-53-A cumple con las exigencias de las Regulaciones Nacionales cuyos objetivos es la Seguridad de los Materiales en Contacto con Alimentos. Además, todos nuestros productos cumplen con los requisitos de trazabilidad de materiales de la industria alimentaria.



Fuente: Vaisala Instruments



3-3433818



Av. Beni, C/ Mururé, 2055.  
Santa Cruz, Bolivia.



HELIOS