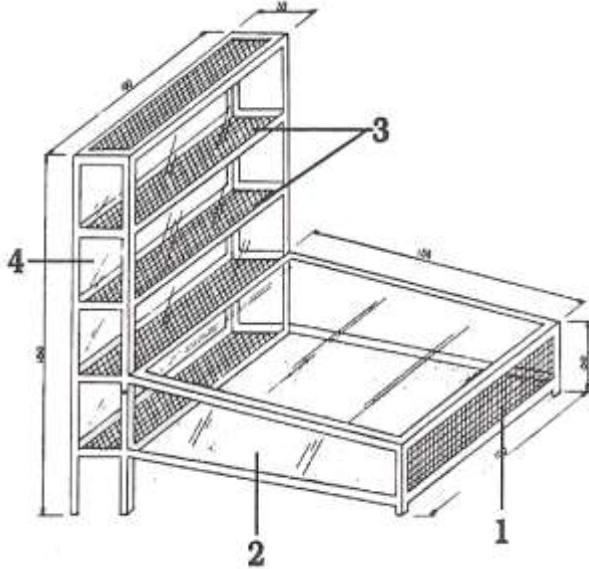


Deshidratador Solar Rústico

del Boletín #7, diciembre 1999

Red de Mujeres para el Desarrollo



Un aporte de la Asociación para la Cooperación y Desarrollo Integral de Comunidades Rurales (ACODICOR) para este boletín, es el diseño de un Deshidratador Solar Rústico. Con el objeto de aprovechar la producción local de frutas y hortalizas fuera de temporada de producción. Conjuntamente con el Deshidratador les estamos ofreciendo algunas recetas para su uso (ver p. 7), que aparecen en la última sección y que han sido proporcionadas por esta misma institución.

Partes:

El diseño consta de cuatro partes, a saber;

1. Entrada de aire hecha con tela de mosquitero (cedazo) en la parte inferior del Deshidratador Solar.
2. Area receptora de los rayos solares, la cual consta de un plástico negro que absorbe los rayos solares y hace que el aire se caliente al pasar por ella. Todo aire caliente tiende a subir.
3. Estantes formados por bastidores de madera y tela de mosquitero plástica en donde se coloca el producto que se va a deshidratar.
4. Un tiro o chimenea que permita que el aire caliente circule rápidamente.

Materiales:

11 reglas de 1 1/2" x 1 1/2" x 1 1/2" Y 9 pies de largo, sacando de estas:

- 12 reglas de 30 centímetros - 12 reglas de 1 metro
 - 8 reglas de 1.5 metros Plásticos negro y transparente Cedazo plástico
- Clavos de 1 1/2" y 1/2"

Funcionamiento:

El aire frío entra por debajo, se calienta al pasar por la superficie oscura, sube deshidratando los productos de los bastidores y sale a través del tiro. El Deshidratador Solar debe orientarse hacia el sur, para absorber mejor el calor. Para reconstruir los alimentos secos, basta vertirles agua hirviendo por encima o sumergirlos en agua, dejando que se absorba la mayor cantidad posible de humedad.

(Tomado del Taller Latinoamericano sobre Ecotecnologías para el Desarrollo Sustentable, Centro Educativo para el Desarrollo Rural, Huixquilucan, México.)

... desde Guatemala

Recetas para poner en uso el Deshidratador Solar Rústico (D.S.R)

Piña:

Lavar, cortar en rodajas de 1 cm de grosor y descorazonar. Agregar un almíbar al 50% (50% de agua y 50% de azúcar). Una vez que esté espeso, soltar las rebanadas de piña durante cinco minutos. Sacar y colocar en el D.S.R durante cinco días, volteando al tercer día. Guardar en bolsas de papel celofán o en frascos de vidrio en un lugar fresco y seco.

Manzana:

Lavar la manzana y pelar. Cortar en rodajas de 1/2 cm. Quitarle el corazón. Colocar en agua con limón (a razón de un limón en un litro de agua) para evitar que se oxide durante dos meses. Colocar en el D.S.R hasta que se seque durante tres días.

Mango:

Lavar y pelar. Cortar en rebanadas de 1/2 cm de grosor. Colocar en el D.S.R durante cinco días aproximadamente y voltear al tercer día.

Plátano:

Pelar y cortar en tiras de 1 cm de grosor. Colocar en agua con limón durante dos minutos. Colocar en el D.S.R durante cuatro días aproximadamente. Guardar en frascos de vidrio.

Cebolla:

Lavar y quitar la primera membrana de la cebolla, cortarla en rodajas de 1/2 cm Separar los aros y colocarlos en el D.S.R. Dejar secar aproximadamente durante tres días.