



## DATOS UTILES PARA LA MICROEMPRESA RURAL

---

### Elaboración de Tomate Deshidratado

*Una de las técnicas más antiguas es la preservación de alimentos por remoción de agua, el proceso más simple es exponer el producto al sol, en secadores solares básicos, esparcidos en el suelo sobre sacos, hojas o a suelo desnudo. El objetivo es remover cantidades de agua de manera de reducir la actividad biológica del vegetal (actividad de agua) y de microorganismos, con lo que se retrasan considerablemente los procesos de deterioro del producto.*

#### 1 MATERIA PRIMA.

- Tomates maduros de color rojo, firmes y sanos.

*"Siempre se debe tener presente que para elaborar un buen producto, se debe emplear materias primas de la mejor calidad posible."*

#### 2 MATERIALES.

- Cuchillos en buen estado.
- Bandejas, para poner productos.
- Pesa, para obtener rendimientos.
- Baldes o cubetas plásticas.
- Metabisulfito de sodio en polvo.
- Deshidratador solar básico.
- Envases flexibles de plástico. (bolsas de polietileno o polipropileno / celofán)



### 3 PROCESAMIENTO.

3.1 Recepción, pesado y selección. Se reciben los tomates, se pesan para rendimientos industriales y se seleccionan los tomates sanos y de color uniforme.

3.2 Lavado. Con abundante agua potable.

3.3 Eliminación del cáliz y pedúnculo. Eliminar ambas partes con cuidado de no dañar los tomates.

3.4 Cortado longitudinal o transversalmente. Se pueden cortar en cuartos u octavos.

3.5 Eliminación de semillas. Las semillas reciben tratamiento solar por separado.

3.6 Escaldado y enfriamiento. Los trozos son escaldados en agua a ebullición por 1 a 2 minutos, luego enfriar con agua potable por rebalse.

3.7 Inmersión en solución de metabisulfito de sodio. La concentración de la solución es de 1 gramo por litro de agua. Sumergir por 15 a 20 minutos. También se puede aplicar abundante sal en ambas caras de los tomates cortados o sumergir en salmuera al 10 %. Se lograra el mismo efecto.

3.8 Secado de trozos al sol. Se escurre el exceso de solución y se colocan en bandejas de malla plásticas del secador solar. El periodo de secado es hasta que los trozos sean quebradizos, exponiendo un periodo de tiempo al sol y otro a la sombra.

3.9 Envasado en envases flexibles. Una vez fríos los trozos se envasan en bolsas de polietileno o polipropileno / celofán.



3.10 Embalaje en cajas de cartón. Con estos se evita la exposición a la luz y el daño por impactos. Incorporar a la caja el etiquetado, indicando fecha de elaboración, producto, ingredientes y fecha de duración.

3.11 Almacenamiento. En lugar fresco y seco hasta el consumo, duración 1 año.

Si requiere más información sobre Elaboración de Tomates Deshidratados, consulte la sección **PROMER RESPONDE**, visitando nuestra página:

<http://www.promer.cl>

Fuente: Gaetano Paltrinieri, Fernando Figuerola. 1998. Procesamiento de frutas y hortalizas mediante métodos artesanales y de pequeña escala. Oficina regional de la FAO para América Latina y el Caribe, Santiago, Chile, 241