

Trabajo Práctico N° 7

Elaboración de Caramelos de propóleos

Objetivos

- Elaborar productos alimenticios a base de extracto de propóleos.
- Conocer el procedimiento de obtención del extracto fluido y del blando de propóleos.

Procedimiento

Preparación de extracto Fluido:

Se selecciona propóleos limpios y de trozos pequeños. Se disuelve al 30% en alcohol al 96°. Se coloca dentro de un recipiente de vidrio oscuro o en su defecto envuelto en papel aluminio para evitar la luz, tapado herméticamente para que no se evapore el alcohol. En dicho frasco se deja durante 15 días (cuanto mayor es la cantidad de propóleos a disolver, mayor es el tiempo de disolución), con una agitación diaria durante unos minutos. Pasado este periodo se observan tres capas diferenciadas: una superior color caramelo (tintura de propóleos), una media de cuerpos de propóleos sin disolver y una inferior de impurezas (borra). Se toma la capa superior y se filtra. La solución obtenida se llama Extracto Fluido.

El Extracto Fluido puede utilizarse para consumo directo (en forma de gotas disueltas en agua) o para la preparación de cremas, tinturas de lustre y barnices.

Preparación del Extracto Blando:

Se toma el Extracto Fluido y se somete a una destilación a baño María (temperatura menor a 50°C), hasta lograr una consistencia similar a la miel cremosa. Este extracto toma el color del propóleos utilizado. Se utiliza para la fabricación de caramelos, pomadas, comprimidos y jabones.

Pastillas de Propóleos:

Materiales:

Goma Arábica (15g.)
Extracto blando (10g)
Azúcar Impalpable (100g)
Agua Destilada (10ml)

Procedimiento:

En un vaso de precipitado mezclar la goma arábica con el agua destilada hasta obtener una masa homogénea. Agregar el extracto blando de propóleos y luego incorporar el azúcar impalpable, mezclar cuidando de lograr una pasta uniforme.

Sobre una superficie lisa espolvoreada con azúcar extender la pasta con un rodillo de madera, hasta lograr el espesor de una pastilla. Con un sacabocado cortar la pasta.

Orear durante 3 horas y luego completar el secado en estufa a una temperatura no mayor a 40°C.