




Alimentos

Grados Brix en las frutas en conserva

Todas las industrias de conservas de frutas sin importar si son grandes, medianas o pequeñas, están obligadas por las normativas nacionales e internacionales a medir los grados Brix de sus productos. Esto asegura la correcta concentración de azúcares necesarios para una adecuada conservación y densidad, además de que en últimos años el consumo de azúcar es un tópico importante y necesario en el etiquetado, lo que le permite al cliente conocer y elegir el producto que más le convenga.

- En las frutas en almíbar, el almíbar se clasifica según su graduación en Brix: un almíbar ligero tiene de 14 a 17 grados Brix; se considera almíbar, de 17 a 20 grados Brix; y almíbar denso es el que tiene una graduación de más de 20 grados Brix.

01



02

- En las mermeladas de frutas, los grados Brix deben superar, por ley, el nivel de 40.

- La fruta confitada oscila entre los 40 y los 75 grados Brix. Cuando el brix es superior a 70 no es necesario pasteurizar, pero cuando es inferior sí. De este modo, evitamos la proliferación de microorganismos y ampliamos la vida útil de los productos. Una fruta confitada sin pasteurizar tiene entre 12 y 24 meses de caducidad, dependiendo del Brix final (entre 65 y 75 Brix), mientras que una pasteurizada puede durar entre 3 y 5 años, dependiendo del envase (cristal, plástico u hojalata).

03



La importancia del azúcar en las conservas de frutas:



El azúcar mata bacterias y moho de pura sed, ya que atrae el agua de forma muy eficaz en un proceso de "osmósis". Por eso es tan importante que exista un estándar de la concentración de azúcar si se quieren conservar alimentos de esta forma.



Los grados Brix ("Bx") miden la concentración total de sacarosa disuelta en un líquido. Un líquido tiene un grado Brix (=1 %, Brix) cuando posee la misma densidad que una solución de 1gr. de sacarosa en 99 gr. de agua.



¿Cómo se miden los grados Brix?

Una especie de microscopio llamado refractómetro es el aparato que se utiliza para medir los grados Brix en las frutas en conserva. Este aparato mide la refracción de la luz en el jugo de la fruta, de forma que cuanto mayor es la cantidad de azúcar disuelta, mayor es también el ángulo de refracción. Existen en la actualidad diversos modelos y tipos de refractómetros que buscan proporcionar resultados más exactos, en menos tiempo, con pocos recursos y más cómodamente.



www.comintec.com.mx

Zacamixtle No. 108, Col. Petrolera, Del. Azcapotzalco CDMX
Tel. 5823 4763 - 1742 2418 - 7045 7362