



La provincia de Mendoza es la principal productora de damascos de Argentina, con casi el 80% del total de ingresos de damascos. Cuenta con buenas condiciones agro climáticas para el desarrollo, ya que es un cultivo típico de clima templado a templado-frío, el cual requiere acumular en el año normalmente entre 300 y 800 horas de frío. Se adapta a suelos no muy fértiles y es muy sensible a la presencia de sales, los suelos francos a franco-arenosos y profundos son las mejores condiciones para un buen desarrollo.

Es altamente perecedera por ser un fruto climatérico y para su conservación se utilizan temperaturas de - 0,5 a 0 °C con 90-95% HR en aire normal con lo cual se logra una duración de hasta tres semanas. Tiene como destino fundamental la molienda para la elaboración de pulpas concentradas, en menor medida el consumo en fresco y en tercer lugar el desecado de damascos orejones.

Las Tilton y Royal son las especies más plantadas, además Bandera Española, Modesto, Moorpark son algunas de las variedades entre otros. Todas son aptas para deshidratado, ya que conserva muy bien su color de pulpa luego del secado. Las variedades como Castelbrite, Modesto y Damasca son principalmente de uso para consumo en fresco, debido a sus características de tamaño y su buena vida postcosecha.

### **Propiedades de damasco deshidratados**

Se destaca por la abundancia de fibra y su contenido en provitamina A (beta-caroteno), de acción antioxidante. Su contenido mineral no es menos importante, ya que es rico en elementos como el potasio y, en menor proporción, el magnesio.

### **Elaboración de damasco deshidratados**

- ✓ Seleccionar apropiadamente la materia prima (madura, firme, sana y de color uniforme) para obtener un producto de buena calidad. Una vez realizada la cosecha, se debe iniciar la elaboración rápidamente.
- ✓ Lavado de fruta con agua potable para eliminar impurezas y restos de tierra.
- ✓ El descaro se realiza antes o después del secado según método empleado, se realiza un corte parcial por la línea de sutura y se retira el carozo.
- ✓ Se pueden elaborar damascos deshidratados sin utilizar conservantes, pero se oscurecerán rápidamente.
- ✓ Inmersión de los damascos en metabisulfito de sodio, para preservar el color naranja de la fruta y prevenir el desarrollo de algunos microorganismos. El porcentaje de uso guarda relación directa con el proceso de pardeamiento no enzimático (oscurecimiento) será más evidente.
- ✓ Secado en tendedores solares (la etapa de secado dura entre 5 y 9 días aproximadamente) o en hornos
- ✓ El periodo de oreo o exudación dura aproximadamente entre 15 y 20 días.
- ✓ El almacenamiento debe efectuarse en un sitio cerrado, ventilado, seco, fresco, oscuro y alejado de fuentes de contaminación. Se debe tener en cuenta: que el contenido de humedad de los damascos deshidratados no supere 25%, Los damascos deshidratados se pueden envasar al vacío, en bolsas de celofán, en frascos de vidrio o en potes o bandejas plásticas con tapa bisagra.



## DAMASCO DESHIDRATADOS

*Tilton  
Royal*



### DAMASCO DESHIDRATADOS



Producto :	Damasco deshidratados
Descripción :	Sin pedúnculo y carozo de color naranja. Azúcar 40% / Minerales 2-2,5% / Calorías 255 c/100grs
Calibre :	Chico / 15-24mm Mediano / 25/34mm Grande / 35-39mm Extra grande / +40mm
Presentación :	Caja de 10kg. (cartón corrugado con bolsa de poliéster azul)
Contenedor :	1700 cajas x contenedor.
Cosecha :	Noviembre / Diciembre de cada año
Origen :	Industria Argentina
Humedad :	24%-28%+ Según requerimiento.
Beneficios :	betacarotenos, fibras, vitamina C y potasio.
Alergenos :	No
Certificación :	Análisis de microbiología
Conservación :	Mantenga en lugar fresco y seco y al abrigo de la luz
Vencimiento :	1 año desde la fecha de producción

### VALOR NUTRICIONAL

Cantidad por .....	100 gs	Colesterol .....	0 mg	Proteínas .....	5.32 gs
Grasa total .....	0 gs	Fibra alimentaria .....	11.23 gs	Sodio .....	0 mgs
Grasa saturadas .....	0 gs	Valor energético .....	241 Kcal	Potasio .....	1.5 gs
Grasa trans .....	0 gs				



**H Campos**

Arribeños 2307 C.P, 1408 C.A.B.A. Argentina // E-mail: arhcampos@gmail.com // Web:www.hcampos.com