

Producción de Vinagre de Frutas

El hombre ha utilizado desde tiempos remotos el vinagre en la cocina, bien por su sabor ácido ó como conservante de alimentos. Es un excelente condimento que contiene cerca de un 5% de ácido acético.

Sin lugar a dudas el Vinagre de Manzana es el mas reconocido, sin embargo cualquier fruta es buena para elaborar este producto siendo posible obtener una gran variedad de sabores como: vinagres de higos, piña, plátano, mango, fresa, mandarina, naranja, ciruela, durazno, etc así como también de miel de abeja, cerveza, inclusive se pueden aromatizar con hierbas o especias (romero, menta, estragon, ajo, cebollines, etc)

HISTORIA.

El vinagre se conoce desde hace más que 4,000 años. Ya en el imperio de Mesopotamia se conocía la Cerveza Acida, es decir el Vinagre de Cerveza. Sin embargo en estos tiempos no se elaborada concientemente, si no era fruto de circunstancias casuales. Hubo que esperar hasta que Luis Pasteur (1822-1895) descubriera el secreto de la fermentación acética y para que supiéramos que pequeños seres vivos, las **Bacterias Aeróbicas** (es decir que necesita del aire para actuar) llamada **Acetobacter acéti** actúa sobre el alcohol etílico convirtiéndola en ácido acético.

USOS

El vinagre puede ser usado en muchas formas. A veces se piensa que sólo es utilizado en la cocina como acompañante de las ensaladas mezclándolo con aceite y/o sal. Sin embargo, el vinagre tiene usos que van desde ser un ingrediente versátil de sus comidas como resaltador del sabor o condimento, un ablandador de las carnes, un preservante natural de alimentos, un agente medicinal y un elemento de gran utilidad en la limpieza del hogar. En fin, el vinagre se utiliza en cualquier medio donde se requiera de un acidulante natural.

BENEFICIOS.

-
- ✓ Eficaz desintoxicante y útil agente para purificar la sangre.
 - ✓ Alivia dolores producidos por la artritis.

- ✓ Ayuda a un adecuado balance del peso corporal.
 - ✓ Estabiliza los niveles de azúcar en la sangre.
 - ✓ Produce una agradable frescura y calma el dolor en forma inmediata, si se utiliza en aplicaciones locales sobre quemaduras superficiales y reacciones inflamatorias locales, como los eritemas solares.
 - ✓ Ayudan a los procesos de digestión.
 - ✓ Sus minerales y elementos residuales ejercen un efecto positivo sobre el metabolismo del cuerpo.
 - ✓ Ayuda al buen funcionamiento de la vejiga biliar.
 - ✓ Regula la presión de la sangre.
 - ✓ En el tratamiento de la osteoporosis.
 - ✓ Alivia los dolores de garganta producido por la laringitis
 - ✓ Estimula los movimientos intestinales y aumenta la producción de las enzimas relacionadas con el desdoblamiento de la grasa, por lo que resulta una ayuda eficaz para combatir la obesidad y el colesterol.
 - ✓ Previene la formación de caspa y la picazón del cuero cabelludo.
 - ✓ Como antiséptico actúa sobre todo el aparato digestivo y contribuye a devolverle las sales minerales perdidas.
 - ✓ Mantiene la piel sana.
 - ✓ Aséptico natural capaz de destruir bacterias, hongos e incluso parásitos.
-

DONDE SE OFRECE.

Se comercializa principalmente en Casas Naturistas y Supermercados. La producción de Vinagre de Frutas puede constituirse una atractivo negocio la cual puede comercializarse a través de los establecimientos anteriormente mencionados o en bodegas y mercados de abasto.

LA COMPETENCIA.

Quienes producen vinagre de frutas y especialmente el vinagre de manzana compiten con otras empresas de mayor o menor envergadura que fabrican este producto a una mayor escala o lo importan del extranjero.

También podemos identificar las empresas que comercializan el vinagre artificial (tinto y blanco) que no es otra cosa que ácido acético (derivado de petróleo), agua y colorante que por su menor costo y desconocimiento es el que mayor demanda el público consumidor. Sin embargo en los últimos años la tendencia al consumo de productos naturales esta generando un notable incremento en la demanda del vinagre de manzana. La cual abre una posibilidad interesante a los vinagres naturales de diferentes sabores y mucho de los cuales pueden inclusive catalogarse dentro de la categoría de **vinagres de fruta orgánicos**.

DEFINIR EL PRODUCTO.

Cualquier fruta se presta para ser convertida en vinagre. Lo importante que la fruta este en su punto máximo de madurez. Le sugerimos que se pruebe con diferentes sabores y no se quede únicamente con el tradicional vinagre de manzana.

Fruta

Selección, Lavado, Pesado

Pulpa de Fruta

Fermentación Alcohólica

Adición de Cultivo Acético **Mosto Alcohólico**

Fermentación Acética

Filtración y Clarificado

Envasado

VINAGRE DE FRUTAS
(Acidez Acética obtenida = 5 %)

COMO SE PRODUCE VINAGRE

El vinagre es esencialmente el resultado de dos fermentaciones.

El azúcar presente en la fruta es la base para la producción del vinagre. En la primera etapa se transformara en **Alcohol y CO₂**, por acción de las **Levaduras**, dando como resultado un licor al que llamamos **Mosto Alcohólico**, a esta primera etapa se denominara **Fermentación Alcohólica**.

La segunda etapa se denomina **Fermentación Acética** en donde el **Mosto Alcohólico** se transforma en **Acido Acético y Agua** por acción de las bacterias **Acetobacter**, dando lugar al vinagre. El producto obtenido suele tener entre 5 a 6% de ácido acético y presentar un aroma suave afrutado característico de su materia prima empleada.

COSTO DE PRODUCCION y PRECIO DE VENTA SUGERIDO

Presentación	Costo de Producción	Precio de Venta (Sugerido al Publico)
A granel	S/. 1.15	S/. 2.15
Envasado		
Botella Vidrio 500 ml	S/. 2.50	S/. 5.00
Botella PET 250 ml	S/. 1.00	S/. 2.50
Botella PET 750 ml	S/. 2.00	S/. 5.00
Botella PET 1 Lt	S/. 2.50	S/. 6.50

INVERSION

Para poner en marcha un negocio de producción de vinagre de frutas necesitara como mínimo US\$ 850.00, suma que incluye los equipos, materiales, capital de trabajo (para 3 meses), constitución y tramites de formalización.

La capacidad de producción será de 100 litros mensuales. A continuación presentamos una lista de los gastos:

MONTOS REFERENCIALES

US \$

<u>Equipos y Materiales</u> Cultivo Acético o Cultivo Madre, Balanza, Moledora de fruta, Bidones, Otros (cuchillos, paletas, mangueras, tablas de picar, jarras), Mandil y gorro	350.00
<u>Materia Prima, Insumos y Mano de Obra</u> (Para 3 meses de producción) Fruta, Agua, Azúcar, Conservantes, Clarificantes, Envases, Tapas, Etiquetas.	250.00
<u>Constitución, Formalización y Registro Sanitario.</u>	250.00
Total Inversión	850.00

INFORMACION ADICIONAL

TIEMPO DE DURACION DEL VINAGRE.

Un vinagre de frutas elaborado en buenas condiciones no es un producto perecedero, para este fin se debe tener como mínimo 5% de acidez acética. Se considera que el vinagre por su naturaleza ácida se preserva por si solo no necesitando inclusive refrigeración.

Es muy probable que después de abierto se forma una especie de masa gelatinosa, esto no significa que el producto esté dañado y no sea apto para el consumo. Esta puede ser removida y seguirse usando sin problemas, solo se forma en vinagres elaborados de manera natural constituyendo en todo caso en el mejor indicador de que el producto no es artificial.

ETIQUETADO Y PRESENTACION.

Un vinagre de frutas con una buena presentación tiene muchas posibilidades de éxito. Por eso es importante el envase a seleccionar sea de preferencia transparente para que el consumidor vea el contenido, la etiqueta deberá contener toda la información necesaria para que el consumidor tenga una idea del producto que esta adquiriendo (ingredientes, componentes nutricionales, acidez, registro sanitario, fecha de fabricación, datos del fabricante, etc).

LOS VINAGRES ADULTERADOS.

Lamentablemente la producción de vinagre se ha visto afectada por el uso indiscriminado del ácido acético sintético, insumos que por su menor precio abarata el costo de producción de vinagre. Sin embargo, el mismo contiene residuos que se consideran dañinos a la salud a largo plazo.

REQUERIMIENTOS TECNICOS DEL VINAGRE DE FRUTAS.

Tener en cuenta cuales son los requisitos de calidad que debe tener un buen vinagre de frutas.

pH	2.50
Acidez total	5 % (expresado en acidez acética)
Alcohol en volumen	< 1.00%
Densidad	1.005 - 1.013
Aspecto	Límpido y Brillante
Olor	Característico
Sabor	Característico
Color	De acuerdo al tipo de fruta empleada.