

ELABORACIÓN DE PASTA DE AJO TIPO GOURMET

1. INNOVACIÓN TECNOLÓGICA. Una técnica para la elaboración de una pasta de ajo gourmet donde se usa el 90% de ajo y un 10% de sazónadores, logrando una disminución del olor. Esto permite ampliar el consumo de ajo, incluyéndolo como aderezo, y aprovechar las cualidades preventivas que por miles de años diferentes culturas del mundo le han atribuido a este bulbo en beneficio de la salud humana.

2. PROBLEMA A RESOLVER. Los productores de ajo del estado de Zacatecas enfrentan una problemática, después de cosechar sus ajos, debido a que en las maniobras de selección el bulbo sufre desgranamiento y además, después de la selección por calibres queda lo que se conoce como ajo para la industria. Esta calidad de ajo tiene problemas de venta por la no aceptación en el mercado o precios bajos que no benefician la actividad económica del productor. Se persigue dar valor agregado a este tipo de producto no aceptado en el mercado en fresco, a través de la formulación de la pasta de ajo, y a la vez promover el establecimiento de por lo menos una agroindustria que se dedique a su producción y coadyuve a generar empleo en el sector rural.

3. RECOMENDACIONES PARA SU USO. La elaboración de la pasta gourmet es una metodología que puede ser fácilmente adoptada. El uso de la tecnología implica: a) adaptar un lugar de al menos 30 m² con condiciones sanitarias, donde se puedan realizar la serie de pasos, desde la recepción del ajo, el procesamiento y un área de aseo personal. b) El equipo necesario para realizar el proceso: una báscula para pesar la materia prima y producto terminado, mesa de acero inoxidable, dos ollas de acero inoxidable, una batidora eléctrica, una estufa de gas, y bolsas de empaque al vacío o frascos de vidrio para el envasado del producto. c) Un lugar de almacén de producto terminado.

4. ÁMBITO DE APLICACIÓN. El área para realizar esta tecnología prácticamente no tiene fronteras ya que el cultivo del ajo se realiza en muchas partes del mundo. Sin embargo, esta formulación puede ser regionalizada para los productores de los municipios de Zacatecas que más representatividad en el cultivo de ajo tenga y así aprovechen su producción.

5. DISPONIBILIDAD. La tecnología es fácil de entender y aplicar por los productores de ajo, sin restricción en tamaño o volumen que produce, o bien por cualquier persona que desee incursionar en el aspecto agroindustrial del ajo. La tecnología está a la disposición en el Campo Experimental Zacatecas. El equipo necesario para utilizar la tecnología propuesta requiere de inversión que se puede obtener a través de los apoyos que tiene el gobierno para impulsar las microindustrias del estado de Zacatecas.

6. COSTO ESTIMADO. Los ajos desgranados o sin el tamaño adecuado representan una merma en el rendimiento total y en el ingreso para el productor, que se ve en la necesidad de bajar el costo por kilogramo y aun cuando este ajo tenga todas las características de sabor y nutricionales. Por eso la elaboración de pasta es una alternativa para aprovechar este tipo de ajos, con la elaboración de un producto que al darle valor agregado pueda amortizar los costos de inversión para establecer una pequeña planta de elaboración.

7. RESULTADOS ESPERADOS. Para el productor se ha estimado que tendría por venta un rendimiento de 64.58 % del precio final de venta del producto al consumidor. Esto, aunado a una buena promoción del ajo como alimento sano y natural, puede incrementar el consumo y por lo mismo el volumen de producción. Con la aplicación de la tecnología se ofrecerá al mercado de los alimentos un producto natural libre de conservadores, con porcentajes altos de compuestos beneficios para la salud por su contenido de ajo natural.

8. IMPACTO POTENCIAL. El establecimiento de microindustrias familiares puede impactar en las diferentes comunidades donde se siembra ajo, para así obtener un beneficio general de todos los habitantes. De esta forma, los productores podrán aprovechar sus ajos para industria como una alternativa para mejorar sus recursos económicos buscando dar valor agregado a sus cosechas.

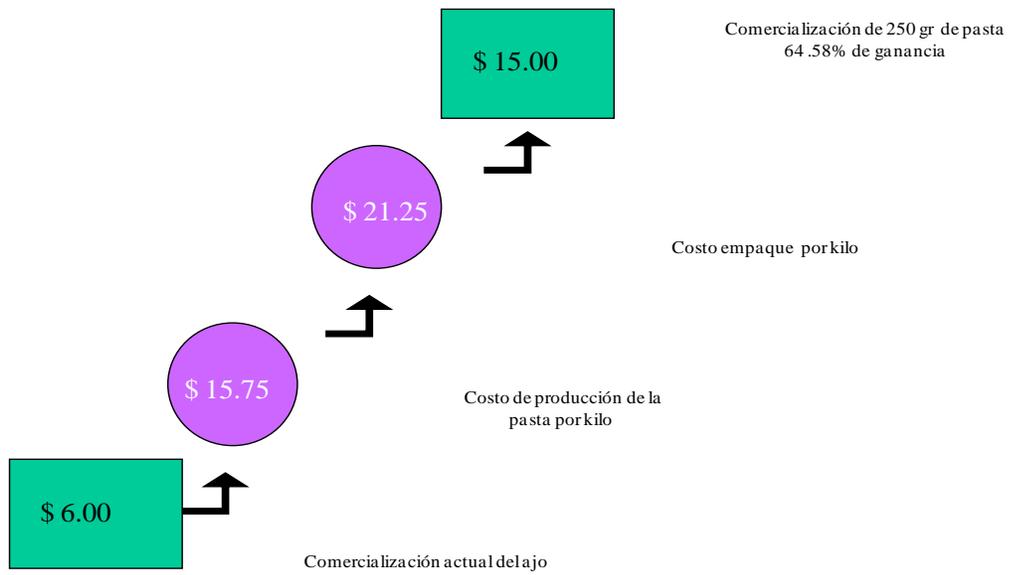
Mayor información:

Ma. Dolores Alvarado Nava
Campo Experimental Zacatecas

ELABORACIÓN DE PASTA DE AJO TIPO GOURMET



DE LA COMERCIALIZACION DE PASTA DE AJO GOURMENT



Ámbito de aplicación de la Tecnología



Principales estados donde se cultiva el ajo
Zacatecas
Guanajuato