

# Helado de Maracuyá

## Ingredientes:

- 500 ml de jugo de maracuyá.
- 3 Tazas de azúcar.
- 3 Huevos.
- 2 Cucharaditas de sal.
- Media cucharadita de vainilla.
- 1 Vaso de crema.
- 1 Litro de leche.

# Mermelada de Maracuyá

## Ingredientes:

- 1 Litro de jugo de maracuyá.
- 1 Libra y dos onzas de azúcar.
- 0.71 onzas de pectina cítrica.  
(más de media onza).

## Procedimiento:

- Poner el jugo en una olla.
- Cocinar.
- Mantener hirviendo y batiendo.
- Agregar poco a poco el azúcar mezclado con la pectina.
- Seguir cocinando.
- Envasar caliente, en frascos estériles.
- Sellar.
- Volver a esterilizar los frascos llenos.
- Dejar enfriar y consumir.

## Procedimiento:

Mezclar en una batidora, azúcar y la crema, luego la leche, la vainilla y la sal, enseguida agregar los huevos batidos por separado, por último agregar el jugo de maracuyá. Poner la mezcla en una cubeta para hacer helados.

Con hielo suficiente alrededor, mantener la cubeta en movimiento, hasta conseguir que se ponga cremosa.

Sacar la mezcla de la cubeta y guardar en refrigeración y consumir.

# AGROCYT



Opciones para el consumo de Maracuyá (*Passiflora edulis* forma *flavicarpa* Degener; *Passiflora edulis* forma *edulis* Sims)



Evaluación de genotipos locales e introducidos de Maracuyá (*Passiflora* sp) enfatizando el aprovechamiento de frutales nativos.

Proyecto AGROCYT 026-2004



Ing. Agr Juan Pedro Lacan De León  
Inga. Agra. Olga Vanessa Illescas Contreras  
jplacan@icta.gob.gt  
lacandeleon@yahoo.com  
ovic74@gmail.com

INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA AGRICOLAS  
Centro de Investigaciones del Altiplano  
Sub-Región Huehuetenango.  
Calzada Kaibil Balam Zona 5, Huehuetenango  
huehue@icta.gob.gt



El cultivo de maracuya está siendo impulsado en Huehuetenango, con fondos de AGROCYT e ICTA, con éstos recursos se hizo colecta de cultivares, evaluación en campo de los cultivares colectados y pruebas de agroindustrialización de las frutas, toda la actividad se ha realizado con participación de grupos de pequeños productores de Huehuetenango.

Como parte de los resultados de pruebas de agroindustria de maracuyá, se presentan las propuestas siguientes: de como utilizar la fruta para un delicioso refresco natural elaborado en casa, la elaboración de un delicioso helado, la elaboración de una mermelada y una salsa agridulce, con las frutas de maracuyá.

Para enriquecer la información sobre las propiedades nutricionales de éstas frutas, se presenta la información en los cuadros siguientes.

Si usted necesita frutas de maracuyá no dude en llamarnos.

Valor nutritivo de 100 gr de jugo de maracuyá	
Valor Energético	78 calorías
Humedad	85%
Proteína	0.80%
Grasas	0.6 gr
Hidratos de carbono	2.4 gr
Fibras	0.2 gr
Calcio	5.0 mg
Hierro	0.3 mg
Fósforo	18.0 mg
<b>Vitamina A</b>	<b>684 mg</b>
Tiamina	trazas
Riboflavina	0.1 mg
Niacina	2.24 mg
<b>Acido ascórbico</b>	
Fuente: Revista, La ruta agropecuaria, Nicaragua	20 mg

## Receta para hacer un litro de Refresco de Maracuyá:

Ingredientes:

Un litro de agua pura.

Una o dos frutas de maracuyá de 6 onzas.

Azúcar al gusto.

Procedimiento:

Partir la fruta.

Extraer la pulpa con una cuchara.

Separar el jugo de las semillas (Puede ser con batidora, después colar)

Mezclar el jugo con el agua.

Agregar azúcar al gusto.

Mezclar todos los ingredientes.

## Salsa Agridulce de Maracuyá:

Ingredientes:

500 ml de jugo de maracuyá.

200 gramos de azúcar.

12 gramos de pectina.

1 gramo de tomillo en polvo.

1 gramo de perejil en polvo.

1 gramo pimienta negra en polvo.

1 gramo pimienta blanca en polvo.

4 gramos de sal.

Procedimiento:

Poner el jugo de maracuyá en una olla a hervir, agregar 100 gr. de azúcar, revolver, agregar los condimentos polvos y revolver nuevamente, mezclar por separado 100 gr. de azúcar y la pectina, agregar ésta mezcla lentamente y revolver constantemente.

Dejar hervir por 5 minutos luego envasar.

Esta salsa se puede consumir con carne de res o de cerdo.

Elaborado por: Ana María de Escobar  
Autorizado por: Lic. Miguel Ángel Rodríguez

**FORMULARIO BROMATO 7**  
**INFORME DE RESULTADO DE ANÁLISIS**

INSTITUTO NICARAGÜENSE DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS (INICAT)

LABORATORIO DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS

FECHA DE EMISIÓN: 20/11/2011

FECHA DE RECEPCIÓN: 18/11/2011

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO: PASA DE MARACUYÁ

FECHA DE RECEPCIÓN: 18/11/2011

Item	Descripción de la muestra	Unidad	Valor	Limite	Observaciones
100	PASA DE MARACUYÁ	g/100g	80.00	75.00	
101	PROTEÍNA	g/100g	0.80	0.80	
102	GRASAS	g/100g	0.60	0.60	
103	HIDRATOS DE CARBONO	g/100g	2.40	2.40	
104	FIBRAS	g/100g	0.20	0.20	
105	CALCIO	mg/100g	5.00	5.00	
106	HIERRO	mg/100g	0.30	0.30	
107	FÓSFORO	mg/100g	18.00	18.00	
108	VITAMINA A	mg/100g	684.00	684.00	
109	TIAMINA	mg/100g	trazas	trazas	
110	RIBOFLAVINA	mg/100g	0.10	0.10	
111	NIACINA	mg/100g	2.24	2.24	
112	ACIDO ASCÓRBICO	mg/100g	20.00	20.00	

Elaborado en: 20/11/2011

