

# FORMATOS DE BLUEBERRIES DISPONÍVEIS PARA ATENDER LA DEMANDA DE LOS FABRICANTES



	PROCESO	ENVASE	CHARACTERÍSTICAS	ALMACENAMIENTO	
<b>FRESCO</b>	Blueberry cosechado → preenfriamiento → selección → envase	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Clamshell</li> <li>✓ Cajas a granel</li> </ul>	Disponible todo el año.	Temperatura: 32° a 34° F (-0.6° a 1° C) Humedad Relativa: 90-95%	
<b>CONGELADO</b>	<b>IQF</b> (Congelación Rápida Individual)	Blueberry cosechado → preenfriamiento → lavado/secado → selección → congelación rápida individual → envase	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Bolsas de polietileno</li> <li>✓ Cajas de cartón corrugado</li> <li>✓ Tambor de metal revestido de polietileno</li> <li>✓ Otros</li> </ul>	Identidad de fruta fresca individual. Ideal para cualquier formulación en que la identidad de la fruta sea importante.	Temperatura: 0° a 10° F (-23° a -18°C)
	<b>CAJA CONGELADA</b> (Case frozen)	Blueberry cosechado → preenfriamiento → lavado/secado/ selección → envase en cajas de cartón revestidas con polietileno → congelación	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Cajas de cartón corrugado</li> <li>✓ Tambor de metal revestido de polietileno</li> <li>✓ Bolsas</li> <li>✓ Otros</li> </ul>	Ingrediente popular para uso en productos de panificación.	Temperatura: 0° a 10° F (-23° a -18°C)
	<b>BLOQUE CONGELADO</b> (Straight Pack)	Blueberry cosechado → preenfriamiento → lavado/secado/ selección → envasado densamente → congelación	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Cajas de cartón corrugado</li> <li>✓ Tambor de metal revestido de polietileno</li> <li>✓ Otros</li> </ul>	Grand cantidad de fruta en cada caja, ingrediente base para rellenos, coberturas, jarabes y sopas.	Temperatura: 0° a 10° F (-23° a -18°C)
<b>SECO/DESHIDRATADO</b>	<b>DESHIDRATADO</b>	Blueberry fresco o congelado → Aire deshidratado para 11-18% de humedad → procesos adicionales según las especificaciones de la fruta seca	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Cajas de cartón corrugado</li> <li>✓ Bolsas</li> <li>✓ Otros</li> </ul>	Humedad: 11-18% Actividad de agua: 0.5 a 0.6	Vida útil estable en ambiente seco y ventilado. Temperatura: 70° F (21° C) y humedad relativa de 50%.
	<b>INFUSION DESHIDRATADO</b> (Entero, pedazos, cubos) <b>AZÚCAR O JUGO DE FRUTA</b>	Blueberry fresco o congelado se infunden en jarabe → deshidratado a humedad de 11-16% → procesos adicionales según las especificaciones (recubiertos, cortados, etc)	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Cajas de cartón corrugado</li> <li>✓ Bolsas</li> <li>✓ Otros</li> </ul>	Humedad: 11-16% Menor humedad disponible Actividad de agua: <0.65% (endulzado)	Vida util estable en ambiente seco y ventilado. Temperatura: 70° F (21° C) o menos y humedad relativa de 50%.
	<b>LIOFILIZACIÓN</b> (Entero, pedazos, polvo)	Blueberry fresco o congelado → congelación rápida → humedad retirada en cámara al vacío → otros procesos pueden ser requeridos (pedazos, polvo)	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Cajas de cartón corrugado</li> <li>✓ Bolsas</li> <li>✓ Otros</li> </ul>	Humedad: 2% máximo	Vida útil estable a temperatura ambiente por 3 meses; después, almacenar a 4 °C.
	<b>SECADO POR MICROONDAS</b> (Entero, copos, polvo)	Blueberry fresco o congelado → cámara de microondas al vacío → deshidratación a baja temperatura para remoción del agua de la fruta	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Bolsas PET metalizadas corrugadas</li> <li>✓ Otros</li> </ul>	Humedad: 7-12% Actividad de agua: 0.30 a 0.50	Vida útil estable en ambiente seco y ventilado. Temperatura: 70° F (21° C) o menos y humedad relativa de 50%.
	<b>SECADO EN TAMBOR</b> (Drum dried and Flash Dried Powders)	Blueberry fresco o congelado o puré → secado en tambor u otro proceso → trituración hasta polvo o capo, de acuerdo con la especificación	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Cajas de cartón corrugado</li> <li>✓ Otros</li> </ul>	Humedad: 3-5% Diferentes tamaños de granos disponibles → Usado en dulces, mezclas de bebidas y mezclas de panificación	Almacenar en ambiente seco y ventilado, temperatura 70° F (21° C) o menos, lejos de la luz solar directa.
	<b>FIBRA</b>	Pulpa de blueberry (de la prensa del jugo) → deshidratación → trituración de acuerdo con la especificación	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Cajas de cartón corrugado</li> <li>✓ Bolsas</li> <li>✓ Otros</li> </ul>	Humedad: < 10% Actividad de agua: 0.20%/o Fibra dietética: 72.34% Insoluble (67.27%), Soluble (5.07%)	24 meses a 60° F (15° C) o menos, en ambiente seco y ventilado, lejos de la luz solar directa.

# FORMATOS DE BLUEBERRIES DISPONÍVEIS PARA ATENDER LA DEMANDA DE LOS FABRICANTES



	PROCESO	ENVASE	CHARACTERÍSTICAS	ALMACENAMIENTO	
LÍQUIDO	<b>PURÉ</b>	Blueberry fresco → aplastamiento → finalización → pasteurización o envasado en frío → congelación	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Cubos de plástico, congelado &amp; aséptico</li> <li>✓ Bolsas en cajas</li> <li>✓ Tambor en metal revestido de polietileno</li> </ul>	Brix: 8.0 - 13.0° * pH: 2.5 - 4.0 * Acidez: 0.2 - 1.2% por peso *	Temperatura: 0° a -10° F (-23° C a -18° C) Aséptico: < 75° F (24° C)
	<b>PURÉ CONCENTRADO</b>	Blueberry Fresco → aplastamiento → concentración al vacío con tratamiento térmico/enzima → pasteurización → envase → congelación	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Cubos de plástico, congelado &amp; aséptico</li> <li>✓ Tambor en metal revestido de polietileno</li> </ul>	Brix: 20.0 - 45.0° * (0 conforme especificado) pH: 2.5 - 3.7 * Acidez: 0.75 - 4.5% @ 30° Brix *	Temperatura: 0° a -10° F (-23° C a -18° C) Aséptico: < 75° F (24° C)
	<b>JUGO</b>	Blueberry fresco → aplastamiento → prensado → filtración → pasteurización → envase → congelación	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Cubos de plástico, congelado</li> <li>✓ Bolsas en cajas, aséptico</li> <li>✓ Tambor en metal revestido de polietileno, congelado &amp; aséptico</li> <li>✓ Bolsas, congelado &amp; aséptico</li> </ul>	Brix: 8.0 - 13.0° * pH: 2.8 - 3.4 *	Temperatura: 0° a -10° F (-23° C a -18° C) Aséptico: < 75° F (24° C)
	<b>JUGO CONCENTRADO</b>	Blueberry fresco → aplastamiento → tratamiento térmico/enzima → concentración al vacío → envase → congelación	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Cubos de plástico, congelado</li> <li>✓ Bolsas en cajas, aséptico</li> <li>✓ Tambor en metal revestido de polietileno, congelado &amp; aséptico</li> <li>✓ Bolsas, congelado &amp; aséptico</li> </ul>	Brix: 32.5° (aséptico), pH: 2.5 - 3.8 * Acidez: 1.2 - 4.0%, como cítrico * Tasa de dilución: 2.57 : 1 Brix: 65° (congelado), pH: 2.5 - 3.8 * Acidez: 2.0 - 8.0%, como cítrico * Tasa de dilución: 7.2 : 1	Temperatura: 0° a -10° F (-23° C a -18° C) Aséptico: < 75° F (24° C)
OTROS FORMATOS	<b>ESENCIA</b>	Componentes de sabor volátiles destilados a partir del jugo y proceso de concentración → envase	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Cubos de plástico: 5,6 gal. (18.9 L, 22.7 L)</li> <li>✓ Otros tamaños</li> </ul>	Aroma de blueberry intenso no artificial → Usado para aumentar el sabor del blueberry en conjunto con otras berries	Contenedor herméticamente cerrado a 32° F (0° C) o menos.
	<b>ENLATADO (Jarabe)</b>	Blueberry fresco o congelado → envase en latas → adición de jarabe → lacre → calentamiento	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Latas #300, #2, #2-1/2, #10</li> <li>✓ Otros tamaños</li> </ul>	Varios niveles de contenido de fruta, dependiendo del proveedor y aplicación.	Vida útil estable en ambiente seco y ventilado.
	<b>ENLATADO (Agua)</b>	Blueberry fresco o congelado → envase en latas → adición de agua → lacre → calentamiento			
	<b>RELLENOS PARA PANIFICACIÓN</b>	Blueberry fresco o congelado y/u otros formatos → adición de azúcar o mezcla a base de goma/almidón → calentamiento → envase según la especificación	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Pouches de plástico</li> <li>✓ Cubos de plástico de 5 gal. (18.9 L)</li> <li>✓ Tambor de 55 gal. (208.2 L)</li> <li>✓ Otros tamaños</li> </ul>	Varios niveles de contenido de fruta → Usado como rellenos de frutas y coberturas	Vida útil estable en ambiente seco y ventilado.
	<b>NUEVAS SOLUCIONES DE BLUEBERRY COMO INGREDIENTE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Blueberry en polvo concentrado</li> <li>✓ Jugo concentrado de blueberry en polvo</li> <li>✓ Pasta de blueberry</li> <li>✓ Semillas y Aceite de las semillas de blueberry</li> </ul>	Contacte un proveedor de blueberry.	Según la disponibilidad del proveedor.	Según el formato del ingrediente.	Según el formato del ingrediente.

\* Varía con la cosecha del año

Esta es apenas una referencia general. Contacte a su proveedor de blueberry para conocer las especificaciones del producto, el almacenamiento y el envase. Certificaciones: Halal, Kosher, orgánico disponibles. Contacte su proveedor para mayores detalles.