



PROPUESTA DE APROVECHAMIENTO INTEGRAL DE MARAÑÓN: NUEZ, PSEUDOFRUTO Y SUBPRODUCTOS



Libertad y Orden

Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural
República de Colombia



UNIVERSIDAD DE BOGOTÁ
JORGE TADEO LOZANO

Ligia Rodríguez Piedrahita
Laura Victoria Arango Wiesner
Nazly Andrea Pulido Chavarro



Asohfrucol
Asociación Hortifrutícola de Colombia
Administradora del Fondo nacional
de Fomento Hortifrutícola

PROPUESTA DE APROVECHAMIENTO INTEGRAL DE MARAÑÓN: NUEZ, PSEUDOFRUTO Y SUBPRODUCTOS

Ligia Rodríguez Piedrahita
Laura Victoria Arango Wiesner
Nazly Andrea Pulido Chavarro



Asofrucol

Asociación Hortifrutícola de Colombia
Administradora del Fondo nacional
de Fomento Hortifrutícola



Corpoica
Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria



Libertad y Orden

Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural
República de Colombia



UNIVERSIDAD DE BOGOTÁ
JORGE TADEO LOZANO
DEPARTAMENTO DE INGENIERÍA

Bogotá, enero de 2011

ISBN: 978-958-725-071-8

El contenido de esta publicación se basa en las experiencias y resultados obtenidos durante el proyecto de innovación tecnológica No. 2007L7316-539 denominado:

“Propuesta tecnológica para el aprovechamiento integral del marañón: nuez, pseudofruto y subproductos”

Agradecimientos

Al Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, a la Asociación Hortifrutícola de Colombia (Asohofrucol), a Corpoica-La Libertad y a la Universidad de Bogotá Jorge Tadeo Lozano por los recursos financieros para el desarrollo del proyecto: “Propuesta tecnológica para el aprovechamiento integral del marañón: nuez, pseudofruto y subproductos”.

A los investigadores que participaron en el proyecto: Laura Victoria Arango W., Ingeniera Agrónoma M.Sc. investigadora de Corpoica-La Libertad; Yineth Piñeros Castro Ingeniera Química candidata a Ph.D.; Edgar Mauricio Vargas Ingeniero Químico M.Sc., investigadores de la Universidad Jorge Tadeo Lozano; Freddy Garzón, Nazly Andrea Pulido, Leslie Dayana López, Maribel García, Ingenieros de Alimentos, asistentes de investigación contratistas del proyecto.

Ligia Inés Rodríguez Piedrahita

Investigadora principal

Profesora Asociada II Departamento de Ingeniería

Universidad de Bogotá Jorge Tadeo Lozano

Revisión de textos: Henry Colmenares

Diseño y diagramación: Oscar Joan Rodríguez

Ilustraciones: Diva Peña Hernández

Fotografías: Ligia Rodríguez

Tabla de contenido

INTRODUCCIÓN	5
APROVECHAMIENTO INTEGRAL DEL MARAÑÓN	6
CARACTERIZACIÓN FÍSICOQUÍMICA Y FUNCIONAL DEL PEDÚNCULO ..	6
COSECHA	8
PRÁCTICAS POSCOSECHA	10
PROPUESTA DE APROVECHAMIENTO	13
Jugos y néctares	13
Mieles	14
Bebida fermentada	14
Frutas osmodeshidratadas	15
Uso de los residuos	15
BENEFICIO DE LA NUEZ DE MARAÑÓN	17
Separación Nuez–Pseudofruto	18
Limpieza y selección	18
Secado	19
Clasificación	19
Cocimiento	21
Corte	22
Secado de la almendra	24
Despeliculado de la almendra	24
Humidificación	25
Clasificación de la almendra	25
Freído	26
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	27
RECETARIO	32
BIBLIOGRAFÍA	36