

## Requerimiento de insumos:

En el cuadro que a continuación presentamos usted podrá encontrar, la formulación requerida para elaborar 100 litros de nectar de quinua, así mismo los costos que implica realizar dicha preparación.

Insumos	Unidad	Cantidad	Costo Unitario S/.	Costo Total S/.
Harina de quinua	kg	2.50	8.00	20.00
Azúcar	kg	5.00	2.20	11
Agua	lt	100.00	0.01	0.5
Acido cítrico	gr	125	10.00	1.25
Carboxil metil celulosa CMC	gr	70	30.00	2.10
Estable	gr	70	34.00	2.38
Sorbato de potasio	gr	24	28.00	0.67
Benzoato de sodio	gr	24	13.00	0.31
Esencia de manzana	gr	10	110.00	1.10
Colorante amarillo huevo	gr	1	60.00	0.06
Montawee 07386 50%	gr	33	40.00	1.33
Botellas de 2 litros PET*	Unidad	50	0.3429	17.15
Tapas de botellas	Unidad	50	0.05	2.50
<b>Costo Total</b>				<b>60.40</b>

\* Polietileno  
Costo x botella de 2 litros = S/. 1.20

Puno-Perú, Septiembre 2010

**Autores** : Ing. Alexander Cuadros Zevallos  
Bach. Milton Cesar. Alpaca Zevallos

**Fotografías:** CIRNMA

**Producción:** Jose Luis Soto - CIRNMA

**Para mayor información:**

Centro de Investigación de Recursos Naturales y Medio Ambiente - CIRNMA

Parque Industrial Salcedo Mz. N, Lotes 11 - 12

Teléfono: 051 - 366029 Telefax: 051 - 353182

Casilla:388

Puno - Perú

E-mail: [cirnma@cirnma.org](mailto:cirnma@cirnma.org)

Web: [www.cirnma.org](http://www.cirnma.org)

Publicación financiada por:

IFAD NUS II



Proyecto: "Fortalecimiento de las oportunidades de ingresos y la seguridad nutricional de los pobres rurales, a través del uso y mercadeo de especies olvidadas y subutilizadas" - IFAD NUS II



# Elaboración de NECTAR DE QUINUA

El Centro de Investigación de Recursos Naturales y Medio Ambiente - CIRNMA y Bioversity International, en el marco del proyecto "NUS IFAD II", auspiciado por el Fondo Internacional para el Desarrollo Agrícola (IFAD por sus siglas en inglés), proponen contribuir en la mejora de los ingresos y fortalecer la seguridad alimentaria, con base en el potencial de la diversidad de los granos andinos. En esta visión la transformación, como generadora de valor agregado, juega un rol fundamental.

La quinua, como especie objetivo de NUS IFAD II, es un grano andino cuyo contenido de proteínas, minerales y vitaminas, le da ventajas nutricionales con respecto a otros alimentos y granos. Una forma de incrementar su consumo es mediante la transformación en un alimento de alta rotación y fácil consumo, como es el "néctar".

Un "néctar" es el producto elaborado con jugo, pulpa o concentrado de frutas, adicionando agua, aditivos e ingredientes permitidos. A diferencia, el "jugo de frutas", es el líquido obtenido al exprimir las frutas frescas, por ejemplo los cítricos, sin diluir, concentrar ni fermentar, o; los productos obtenidos a partir de jugos concentrados, clarificados, congelados o deshidratados a los cuales se les ha agregado solamente agua, en cantidad tal que restituya la eliminada en su proceso.

La quinua, a pesar de no ser una fruta, es posible transformarla en néctar, dado que se mantiene sus propiedades nutricionales características de dicho producto como (proteínas y aminoácidos), organolépticas (sabor, olor, espesor), como también sus características físico químicas (grado Brix 14° y pH 3,5 - 4).

Como experiencia previa el Proyecto NUS IFAD II, hace dos años está fomentando dicha iniciativa con cinco organizaciones de Juli (3), Mañazo (1) y Cabanilla (1) las cuales transforman la quinua en "néctar", con alta aceptación dentro de sus comunidades. Por ello se presenta esta guía sobre elaboración de "néctar de quinua" y promover su consumo

#### Utensilios:

Cocina.	Balanza de capacidad mínima de 5 Kg.
Balón de gas.	Jarras de 2 litros.
Olla de 100 litros.	Balde de plástico con caño de 20 litros mínimo.
Cucharón de palo.	Tela tul para el filtrado del néctar.

#### Características de los insumos:

- **Materia prima:** harina de quinua.
- **Azúcar:** se emplea para dar el dulzor adecuado al néctar.
- **Acido cítrico:** sirve para regular la acidez y ayudar a la conservación del néctar.
- **Estabilizantes:** se utiliza para evitar la separación de los sólidos y/o darle cuerpo al néctar. Podemos utilizarlos solos o en mezcla, cualquiera de los siguientes estabilizantes: Carboxil metil celulosa CMC, goma guar, goma xantam o estable.



- **Preservante:** se añade a un alimento para prevenir su deterioro y en consecuencia nos ayuda a conservarlo por mas tiempo como insumos podemos utilizar: Sorbato de potasio y benzoato de sodio.
- **Colorante:** son aditivos que proporcionan color a los alimentos, podemos utilizar los siguientes: amarillo huevo o amarillo #6.
- **Edulcorante:** son sustancias que endulsan los alimentos, pueden ser naturales o sintéticos. Se clasifican en función a su contenido energético, podemos utilizar los siguientes; Monstasweet 07388, sacarina, ciclamato.

