



UVAS PASA DE CALIFORNIA,

Naturalmente
Dulces

Uvas pasa de California. Una fruta seca totalmente natural sin azúcar agregada

Las uvas pasa de California son en su mayoría las uvas secas del tipo varietal "Vitis Vinifera" Natural Seedless y comúnmente se secan al sol, ya sea sobre bandejas de papel o secadas en la vid.

¿Sabía usted que se requieren más de 1 millón de toneladas de uvas frescas para obtener las 335,000 toneladas de pasitas que se producen anualmente en la zona del Valle Central de San Joaquín en California?

Una temporada típica de pasitas de California

Febrero y Marzo. Las vides comienzan su ciclo anual de crecimiento, con la formación de pequeños racimos en los retoños nuevos, seguidos por el ciclo de floración.

Mayo y Junio. Los racimos de uva están bien formados en las vides y las uvas comienzan a desarrollar los azúcares necesarios para alcanzar el sabor máximo. Se requieren grandes cantidades de agua para hidratar el fruto y se irrigan las raíces a una profundidad de hasta 1.5 metros durante la temporada de crecimiento.

Agosto y Septiembre. Se cosechan las uvas al alcanzar de 18° a 24° Grados Brix.



Contáctenos para compartir con usted más información y programar apoyos durante la temporada

Seminarios Interactivos

Seminarios enfocados a experimentar con las uvas pasa de California desarrollando platillos e interactuando con distintos ingredientes.

Seminarios de Capacitación

Entrenamiento sobre el uso adecuado de las uvas pasa de California en diferentes aplicaciones tales como snacks, panadería, y platillos saludables.

Concurso de Chefs

Concurso enfocado a resaltar las bondades de la pasa en la panadería y repostería



Dulces

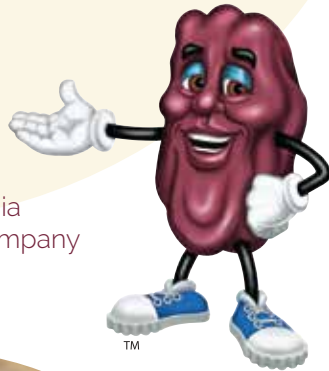
Dulces



California tiene 24 procesadores y empacadores de uva pasa. Dentro del portafolio a menudeo y mayoreo hay gran variedad que va desde paquetes tamaño "snack" de 14 gramos, hasta paquetes de frascos y cajas con hasta 900 gramos de peso.

Casi el 65% del cultivo de uvas pasa de California se procesa para uso industrial o como ingrediente cumpliendo todas las inspecciones del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos así como auditorías de terceros:

- American Dried Fruit Company
- America's Best California Raisins
- American Raisin Packers, Inc.
- Boghosian Raisin Packing Co., Inc.
- California Dried Fruit/Midway Farms, Inc.
- Caruthers Raisin Packing Co., Inc.
- Central California Raisin Packing Co., Inc.
- Choolijian Bros Packing Co. Inc.
- Circle K Ranch
- Del Rey Packing Company
- Dish Raisins, Inc.
- Fresno Cooperative Raisin Growers, Inc.
- Lion Raisins
- Mariani Packing Company
- Mojave Gold, LLC
- National Raisin Company
- Star Raisins
- Sun Valley Raisins, Inc.
- Sun-Beam Raisin Co., Inc.
- Sun-Maid Growers of California
- Sunview Dried Fruit & Nut Company
- Victor Packing, Inc.
- West Coast Growers, Inc.



Investigación de cultivos, salud y nutrición

El Consejo de Mercadeo de Uva Pasa de California (CMRB por sus siglas en inglés) ha llevado a cabo investigaciones durante los últimos 20 años, de nuevas variedades para pasas que muestren mayor resistencia a plagas invasivas, más rápida maduración para cosecha y por consiguiente mayor rendimiento por hectárea.

Así mismo, se han conducido casi 50 proyectos individuales de investigación de salud y nutrición cubriendo las siguientes categorías: Contenido y valor de los nutrientes, los efectos de las uvas pasa en el sistema digestivo, el efecto de las uvas pasa en el rendimiento deportivo y la energía, las uvas pasa y la salud bucal, además de estudios sobre el índice glucémico y el sistema cardiovascular.



Dulces

Dulces

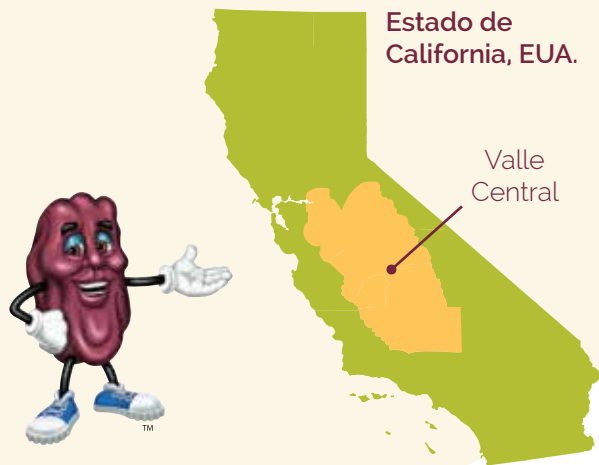


Usos de pasitas en productos horneados

Las pasitas han sido uno de los ingredientes preferidos de los panaderos de todo el mundo durante mucho tiempo. Proveen una dulzura natural, agregan atractivo visual, fungen de manera natural como inhibidor de moho y aportan un sabor delicioso.

Desde los Stollen de Alemania, los Panettone de Italia, los panes de Pascua de Checoslovaquia, los Kretenbrood de Holanda, las Madeleines de Francia, los roles de canela de México, las pasitas han formado parte de la historia.

Zona de Cultivo



Las pasitas producidas en Estados Unidos representan 50% de la producción de uva pasa del mundo entero. La región de cultivo del Valle de San Joaquín en el Valle Central de California alrededor de la ciudad de Fresno, ofrece un clima ideal para el crecimiento y subsecuente secado natural al sol para la uva Thompson Seedless (sin semilla), variedad principal para la producción de uva pasa.

Uvas pasa de proceso especial

Hay disponibilidad de uvas pasa de baja humedad (12-14%) tratadas con aceite (0.5-2%, con base en el peso) y cubiertas de azúcar, solamente sobre pedido. También hay presentaciones en pasta y concentrado de jugo de uva que pueden emplearse como humectantes y agentes edulcorantes y colorantes naturales.

Dimensiones

Los estándares del Departamento de Agricultura de Los Estados Unidos (USDA) definen tres tamaños distintos para las uvas pasa:

Selecto - Este tamaño suele venderse al menudeo como botana o "snack".

Miniatura - Un tamaño menor que el selecto utilizado comúnmente para proceso o preparaciones especiales.

Mixto - uvas pasa que no califican en las dos categorías anteriores.

La industria ha implementado un sistema de dimensiones empleando pantallas que permite a los empacadores suministrar dimensiones adicionales.

Almacenamiento de las uvas pasa

- Temperatura máxima de almacenamiento: 7.5°C con Humedad Relativa de 45-55%.
- Almacenamiento a temperatura ambiente para uvas pasa y jugo de uva pasa: 15-21°C.
- Almacene en frío para un almacenamiento prolongado.

Características químicas y físicas

- El pH de las uvas pasa se encuentra en un rango de 3.5 a 4.0 (2:1 de dilución)
- Acidez de 1.5 a 2.2% (como ácido tartárico)
- La actividad acuosa se encuentra en un rango de 0.51 a 0.56 a 13-15% de humedad y de 0.55 a 0.62 a 15-18% de humedad
- Densidad relativa de 1.275 g/cc (de 15 a 18% de humedad)

Conozca más sobre cómo acondicionar las uvas pasa para utilizarlas en panadería, extender la vida útil de sus productos, humectar, inhibir el moho y agregar textura a sus preparaciones con pasitas de California.

Dulces