

En base a las cantidades indicadas en el cuadro, se puede calcular las cantidades de ingredientes para preparar otras cantidades de ate de durazno. En el cuadro se considera 93 kilogramos de pulpa, el resto corresponde al hueso de la fruta, mismo que es desechado.

El ate de durazno como postre es una opción económica, deliciosa y podría resultar una tradición económicamente viable para las familias productoras de durazno en Zacatecas.



**Ate de durazno criollo Zacatecano**



**Durazno criollo en trozos**

Edición y Revisión Técnica  
Dr. Jorge A. Zegbe Domínguez

Tiraje: 500 ejemplares

[www.gobiernofederal.gov.mx](http://www.gobiernofederal.gov.mx)  
[www.sagarpa.gov.mx](http://www.sagarpa.gov.mx)  
[www.inifap.gov.mx](http://www.inifap.gov.mx)

# Ate de DURAZNO

*I.Q. MC. Ma. Dolores Alvarado Nava*



Instituto Nacional de Investigaciones Forestales,  
Agrícolas y Pecuarias  
Centro de Investigación Regional del Norte-  
Centro  
Campo Experimental Zacatecas  
Desplegable para Productores Núm. 22  
Octubre de 2011



# Ate de DURAZNO

## Introducción

El estado de Zacatecas dedica 16 mil hectáreas al cultivo del durazno. El 78 % de esa superficie es producida bajo condiciones de temporal. Esta circunstancia provoca que un alto porcentaje de la fruta esté por debajo de la norma mexicana, y por lo tanto su valor comercial es bajo o nulo. Sin embargo, esta clase de durazno es materia con alta calidad nutritiva con posibilidades de ser procesada artesanalmente como ate, y darle así, valor agregado al durazno de bajo valor comercial. El objetivo de este documento es presentar una guía para elaborar ate de durazno, pero además para dar valor agregado al durazno que no satisface los estándares de comercialización en fresco. El ate o pasta es una mezcla de pulpa de frutas y azúcar que se ha concentrado hasta un punto que al enfriarse se forma una masa sólida.

## Procedimiento

La elaboración de este producto incluye los mismos principios usados en la preparación de las mermeladas. La diferencia consiste en que la concentración de azúcar es más elevada en el ate que en las mermeladas.

Los ates se elaboran con muchas frutas, pero resultan mejor en aquella fruta con alto contenido de pectina como el membrillo y guayaba.

### Materiales:

Durazno fresco, agua de calidad potable, azúcar, ácido cítrico, glicerina y pectina.

### Instrumentos:

Estufa de gas, vasija de acero inoxidable, báscula casera, pala de madera, licuadora, refractómetro (medidor de azúcar), refractarios, jarra graduada de 1 litro, bolsas de plástico, ligas, etiquetas adhesivas y marcadores.

### Elaboración del ate:

La elaboración de los ates consta de las siguientes actividades:

Selección del durazno, lavado, deshuesado, troceado de la fruta, concentración de la pulpa, moldeado, secado, empacado y almacenado.

## Preparación del ate:

Base un kilo de durazno

1. Una vez molida la fruta se deposita en una vasija de acero inoxidable, se agrega una taza y media de azúcar, se mezclan los ingredientes y se coloca al fuego por 10 minutos.
2. El azúcar restante se mezcla con la pectina y se adiciona al puré cuando se alcance los 65 grados Brix, aproximadamente.
3. El ácido cítrico se agrega cuando se alcance los 70 grados Brix, aproximadamente.
4. El ate estará listo cuando el refractómetro indique 74 grados Brix.
5. El producto concentrado se vierte en moldes previamente engrasados con glicerina.
6. La solidificación se lleva a cabo en 24 horas.
7. Se saca el ate de los moldes y se deja secar durante aproximadamente 20 horas.
8. Se empaca con papel celofán y se etiqueta poniendo la fecha de elaboración.
9. Se almacena en un lugar seco y fresco con poca luz para prolongar la vida de anaquel.

## Recomendaciones

La siguiente tabla proporciona las cantidades de materia prima para elaborar 100 kg de ate a una concentración final de 74 grados Brix.

Ingredientes	Cantidad
Fruta	Durazno
Pulpa	93 kilogramos
Azúcar	61 kilogramos
Pectina	930 gramos
Ácido cítrico	280 gramos
Concentración final	74 grados Brix