

# Licor de Guayaba

## Proceso Agroindustrial para su Elaboración



### Uso de Frutas para Licores

La guayaba (*Psidium guajava*) es una fruta exótica de la que el 20% de los frutos se destinan a la elaboración de productos semi-industriales. Estos frutos generalmente no reúnen los calibres necesarios para ser clasificados como extra o primera, aun y cuando las frutas tengan la calidad de madurez y no presenten ningún daño físico ni sanitario. Para el aprovechamiento de estos frutos, se ha logrado una tecnología de la elaboración de licores de frutas para obtener un valor agregado, aún mayor que las ventas en fresco o como producto de confitería.

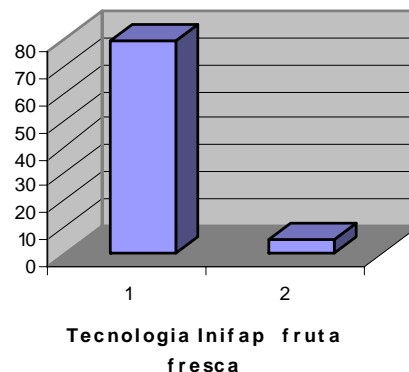


Las guayabas se deben cosechar en estado maduro, firme y sano. El proceso consiste en una extracción osmótica de los aromas de las guayaba mediante una solución hidroalcohólica azucarada, formando un licor con características bien definidas. Con la maduración del licor, se convierte en una bebida fina por la calidad de bouquet que se forman con todos los compuestos aromáticos presente en la fruta. Este proceso comparado con el artesanal, evita la extracción de las pectinas presentes en el fruto que le dan un grado de ligera turbidez.

### Beneficios:

- Mayor sanidad del producto.
- Mejor aprovechamiento de la fruta.
- Presentación de un producto con más valor en el mercado.

### Utilidad 750ml/1 kilo de fruta



## TECNOLOGÍA

LICOR DE GUAYABA

### Posición en el mercado:

Con la aplicación de la tecnología se ofrecerá al mercado una bebida de baja graduación alcohólica, con característica organolépticas muy aceptables, con una vida de anaquel de mas de dos años y un valor agregado mayor que la venta de la fruta en fresco.

### Ámbito de Aplicación



El ámbito de aplicación son los estados de Zacatecas, Aguascalientes y estados donde haya plantaciones de guayaba.

#### Disponibilidad de Información:

**Campo Experimental Zacatecas**  
Km. 24.5 Carr. Zacatecas-Fresnillo  
Apartado Postal No. 18 C.P. 98500 Calera, Zacatecas  
Tel y Fax (478) 985-0198 y 985-0363  
[direccion@inifapzac.sagarpa.gob.mx](mailto:direccion@inifapzac.sagarpa.gob.mx)

**Para mayor información sobre esta tecnología comunicarse con:**  
M.C. Ma. Dolores Alvarado Nava  
[nava.dolores@inifap.gob.mx](mailto:nava.dolores@inifap.gob.mx)  
Tel (478) 985-0198