

## RESUMEN

Autor [Refulio Polo, B.A.](#)  
Autor [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\).](#)  
corporativo [Facultad de Industrias Alimentarias](#)  
Título [Procesamiento de jengibre fresco orgánico para edxportación](#)  
Impreso Lima : UNALM, 2018  
Copias  
Ubicación Código Estado

---

Sala Tesis	<a href="#">Q02. R44 - T</a>	EN PROCESO
Descripción	42 p. : 6 fig., 15 cuadros, 21 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Trabajo Monográfico (Ing Ind alimentarias)	
Bibliografía	Facultad : Industrias Alimentarias	
Sumario	Sumarios (En, Es)	
Materia	<a href="#">JENGIBRE</a> <a href="#">PRODUCTOS FRESCOS</a> <a href="#">PROCESAMIENTO</a> <a href="#">METODOS DE CONTROL</a> <a href="#">CONTROL DE CALIDAD</a> <a href="#">GESTION</a> <a href="#">EXPORTACIONES</a> <a href="#">PERU</a> <a href="#">TRATAMIENTO POSTCOSECHA</a> <a href="#">PRODUCTOS ORGÁNICOS</a>	
Nº estándar	PE2018000667 B / M EUV Q02; E71	

El trabajo tuvo como finalidad describir el procesamiento del jengibre fresco orgánico con fines de exportación, abarcando desde la cosecha de la materia prima, hasta el transporte del producto terminado en condiciones de transporte adecuadas para mantener su inocuidad y características sensoriales a lo largo de su vida útil. El procesamiento post cosecha del jengibre empieza con la cosecha de la materia prima, la cual es analizada previamente para descartar contaminación por plaguicidas utilizados en el campo, luego es recogida y transportada hacia la planta en adecuadas condiciones higiénico sanitarias; en la planta es recepcionada, pesada, lavada con manguera a presión para eliminar la tierra e impurezas, seleccionada, clasificada por tamaños, cortada para eliminar raíces con potencial crecimiento de mohos y rizomas dañados o enfermos, lavada en una lavadora industrial por inmersión y aspersion, secada en un secador de flujo continuo a 45 °C por cinco minutos y luego a 55 °C por 10 minutos, enfriada, encajada en cajas de cartón corrugado, palletizada, almacenada y por último transportada en contenedores refrigerados a 10,5 - 12,5 °C, primero a Lima para su inspección por SENASA y luego a destino internacional. La empresa procesadora cuenta con Certificación Orgánica y Global G.A.P., la cual es renovada anualmente, asegurando la calidad y trazabilidad del producto desde los campos de cultivo hasta su exportación. El rendimiento de cosecha es de 25 - 35 TN/Ha de jengibre y el rendimiento post

cosecha es 47 por ciento. Por último, las exportaciones de jengibre ascendieron de US\$ 3,9 millones en 2012 a US\$ 24,4 millones en 2016, siendo los principales destinos: Estados Unidos, Holanda y Alemania; donde realizan tratamientos tecnológicos posteriores como deshidratado, confitado y encurtido. El principal uso de este producto es culinario, siendo relacionado con el tratamiento de enfermedades respiratorias.