

CÓMO CONVERTIR LA RECETA DE SU PRODUCTO ALIMENTICIO EN UNA FÓRMULA



AURI.org

Muchos emprendedores inician sus negocios alimentarios utilizando una preciada receta familiar que requiere que el cocinero mida los ingredientes para una sola tanda utilizando tazas, cucharaditas, cucharadas o porciones. En algunos casos, los ingredientes se miden incluso utilizando términos como “una pizca” o “al gusto”. Aunque adecuado para cocineros domésticos, este enfoque no es ni coherente ni escalable para el fabricante profesional de alimentos que utiliza equipos de producción a mayor escala.

Un fabricante comercial de alimentos debe convertir la receta casera en una fórmula utilizando los pesos de los ingredientes como base (también conocida como fórmula basada en porcentajes de peso). Una fórmula es reconocible porque se caracteriza por porcentajes que suman el 100 %, independientemente de los pesos reales de los ingredientes.

¿Por qué necesito convertir una receta en una fórmula basada en el peso?

Todos los fabricantes de alimentos profesionales utilizan fórmulas basadas en el peso en sus procesos, principalmente para facilitar la ampliación de su producción:

- Muchas recetas caseras requieren medidas basadas en el volumen, como “tazas” o “cucharadas”. Sin embargo, las medidas basadas en volumen no tienen en cuenta la densidad de un ingrediente (peso por unidad de volumen). Esto significa, por ejemplo, que una taza de harina pesa más que una taza de uvas. Esto también significa que una taza de uvas no siempre tiene el mismo peso, dependiendo de cómo se coloquen las uvas dentro de la taza. Al utilizar medidas basadas en el peso, el fabricante puede garantizar una calidad constante; en otras palabras, el fabricante utiliza siempre la misma cantidad de un ingrediente en cada fórmula.
- Los proveedores venden y suministran los ingredientes según el peso. El uso de medidas basadas en el peso permite al fabricante comunicar fácilmente al proveedor la cantidad necesaria de un ingrediente.
- El uso de una fórmula basada en el peso permite al fabricante calcular el porcentaje en peso de los ingredientes en una fórmula. Con solo ajustar el peso final del lote, el fabricante puede calcular la cantidad de cada ingrediente en ese nuevo tamaño de lote mediante una simple multiplicación.

Además de la escalabilidad, las etiquetas de ingredientes y los paneles de información nutricional que cumplen con la FDA se basan en fórmulas basadas en peso.

¿Cómo convierto una receta en una fórmula basada en el peso?

Para obtener más información sobre “cómo” convertir la receta de un producto alimenticio en una fórmula, consulte [este](#) artículo de blog publicado en el Centro de Aprendizaje en Línea de PartnerSlate.

NOTA: PartnerSlate es un mercado dedicado a agilizar el proceso de comercialización de productos, conectando a marcas y fabricantes por contrato a través de su plataforma.

¿Qué necesito para convertir una receta en una fórmula basada en el peso?

Una vez aclarado el “cómo” y el “por qué” de la importancia de convertir la receta de un producto alimenticio en una fórmula, es esencial contar con las herramientas adecuadas para que la conversión sea un éxito.

AURI recomienda utilizar un programa de hojas de cálculo para computadora, como Microsoft® Excel® o el programa gratuito Google® Sheets®, para crear fórmulas basadas en el peso. Una empresa alimentaria PODRÍA crear fórmulas basadas en el peso utilizando solo lápiz, papel y una calculadora, pero este enfoque no es ni de lejos tan flexible como un programa de hojas de cálculo. Puede descargar una plantilla para estos cálculos en AURI.org.

Independientemente del método de cálculo que utilice, la herramienta más importante es una báscula precisa que haga mediciones en onzas, libras, gramos o kilogramos. Los aspectos a tener en cuenta en una báscula incluyen:

- Capacidad (peso máximo medido)
- Precisión (normalmente expresada como +/- una medida de peso, es decir, “+/- 2 gramos”, lo que indica que la báscula solo mide con una precisión de 2 gramos respecto al peso real)
- Para cantidades pequeñas de ingredientes, AURI recomienda una precisión de +/- 0,5 gramos o superior
- Para cantidades mayores de ingredientes, una precisión de +/- 0,1 libras puede ser suficiente
- Precisión (el grado de coincidencia entre varias lecturas del mismo peso)
- Precio (un costo más elevado suele indicar una mayor capacidad y/o precisión; los precios pueden oscilar entre \$10 - \$6.500 para una pequeña empresa)
- Fuente de alimentación (funcionamiento con baterías vs. enchufe)
- Calibración (procedimiento realizado para garantizar la exactitud y la precisión de la báscula; es posible que deba ser realizado por un representante de fábrica cualificado)
- Características (por ejemplo, la capacidad de tarar o poner a cero la báscula para añadir ingredientes)
- Portabilidad (las básculas son instrumentos de precisión que pueden dañarse fácilmente si se manipulan de forma brusca)
- Entorno de uso (la precisión y exactitud pueden verse afectadas por el entorno de la báscula; por ejemplo, colocar una báscula sobre una mesa vibratoria o en una zona sujeta a una alta velocidad del aire dará lugar a resultados deficientes)

Los modelos recomendados por AURI incluyen (siga los enlaces a continuación para consultar los precios más actualizados):

- [Básculas compactas OHAUS™ Ranger™ 7000](#) (\$2.804 – \$7.921)
- [Básculas de mesa compactas OHAUS™ Valor™ 7000](#) (\$1.019 – \$1.090)
- [Báscula de mesa industrial compacta de alta resolución Cole-Parmer IBS-200-15H, capacidad 15 kg](#) (\$252)
- [Pequeña capacidad: Báscula digital de precisión para control de porciones Taylor TE21P, capacidad 1,3 lb](#) (\$182)

La financiación para la traducción de esta publicación fue posible gracias al acuerdo de cooperación Resilient Food Systems Infrastructure del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (U.S. Department of Agriculture, USDA), a través del Servicio de Comercialización Agrícola (Agricultural Marketing Service). El contenido de esta publicación es responsabilidad exclusiva de los autores y no necesariamente representa las opiniones oficiales del USDA.

Esta iniciativa de AURI es posible, en parte, gracias a la financiación del Centro de Innovación Agrícola del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés).
