Envasado al vacio de frascos

El envasado al vacio de frascos implica no solo un vacio, sino también la pasteurización del alimento contenido dentro. Por lo tanto el correcto tratamiento térmico que le hacemos a las conservas es clave para la seguridad y la durabilidad de la preparación.

¿Cuánto tiempo deben cocinarse a baño maria las conservas?

El minimo es de 10 minutos para conservas frutales (frascos tamaño mermelada) y 15 minutos para conservas vegetales (para el mismo tamaño).

El tiempo se contabiliza a partir que el agua comienza la ebullición.

Si sacamos una tanda de frascos y metemos otra, el agua perderá calor, se debe contar el tiempo desde que recupera la ebullición

Según la altura donde vivas puedes necesitar sumarle unos minutos al tiempo promedio de pasteurización

Altitud en metros	Altitud en pies	Tiempo extra de pasteurización
305 a 914	1000 a 3000	+5 minutos
915 a 1830	3000 a 6000	+10
1830 a 2440	6000 a 8000	+15
2440 a 3600	8000 a 10000	+20

No te olvides de tener en cuenta tu elevación, por ejemplo si la mía fueran 2500m sobre el nivel del mar tendría que agregar 20 minutos extra a cada tratamiento térmico en las recetas

Hazlo para tu caso:

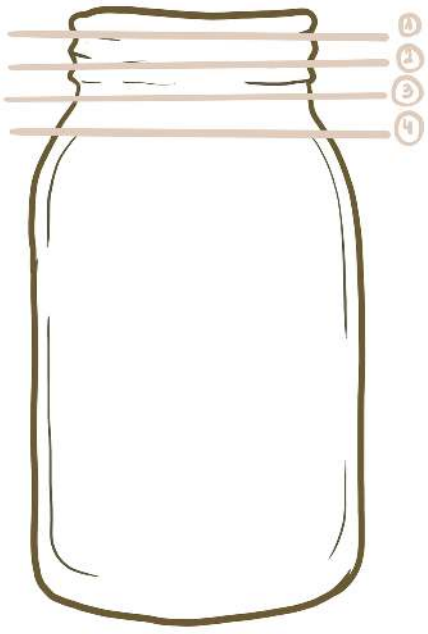
Mi elevación es …… y por lo tanto debo agregar ……miuntos al tratamiento térmico de cada receta.

Espacio de cabeza

El espacio de cabeza se mide en los centímetros que dejamos entre el relleno del frasco y el nivel de la tapa del frasco.

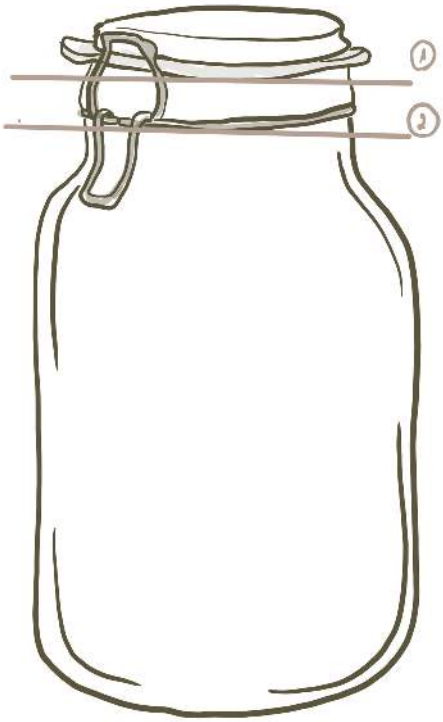
No debe ser mucho porque puede no salir todo el aire durante el sellado, pero tampoco debe ser poco porque la conserva podría distenderse por la temperatura y abrir la tapa del frasco

Frasco a rosca:



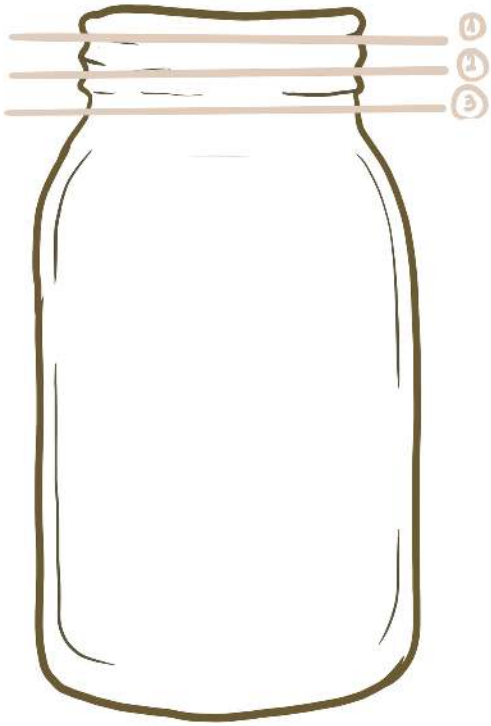
1. **0.5cm de espacio de cabeza**: Líquidos traslúcidos y trasnparentes como jaleas, jugos de frutas, pectina casera.
2. **1,25cm a 1,5cm de espacio de cabeza:** Salsas, pastas y mermeladas calientes
3. **2cm a 2,5cm de espacio de cabeza**: Pickles, tomates, frutas en almíbar, escabeches.
4. **3cm de espacio de cabeza:** Relleno de tartas con frutas crudas, almíbar de frutas crudas, salsas y conserva con trozos de vegetales que estén fríos o crudos.

Frasco clip:



1. **Línea límite de capacidad** (los cm pueden variar según la marca del frasco): jaleas, líquidos traslúcidos, jugos, salsas y mermeladas calientes.
2. **Línea del anillo metálico** (los cm pueden variar según la marca del frasco): salsas fritas, pickles, conservas con vegetales y frutas crudas, rellenos de pastel con frutas crudas, almíbar con frutas crudas.

Frasco con aro:



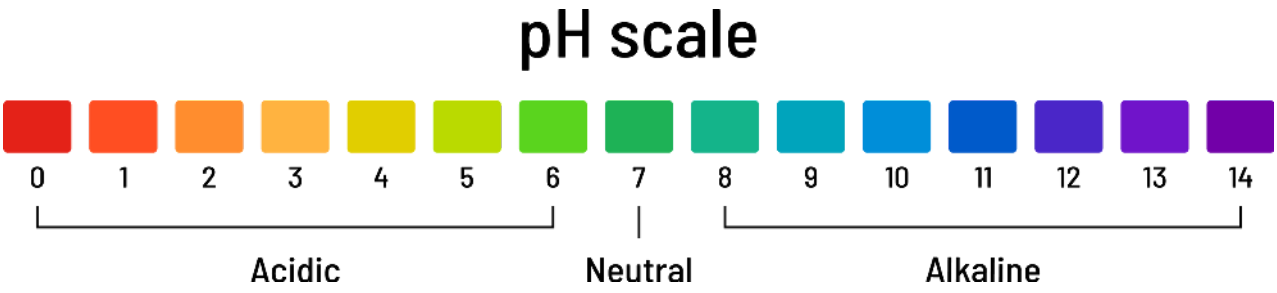
1. **0.5cm de espacio de cabeza:** Líquidos traslúcidos y trasnparentes como jaleas, jugos de frutas, pectina casera. También mermeladas y chutneys muy calientes
2. **1,25cm a 1,5cm de espacio de cabeza:** Pickles, tomates, frutas en almíbar
3. **2cm a 2,5cm de espacio de cabeza:** relleno de tartas con frutas crudas, almíbar de frutas crudas, salsas y conserva con trozos de vegetales que estén fríos o crudos.

pH y su importancia

El pH nos indica la **acidez** o **alcalinidad** de una sustancia o, en nuestro caso, un alimento. Es un concepto químico que mide iones de H para entender que tan ácido o que tan básico es un alimento.

Va en una escala del 0 al 14, donde el 7 es el neutro, cuando te acercas al 0 es mas ácido y cuando te acercas al 14 es alcalino

Éste concepto no tiene nada que ver con dietas que hace unos años se habían puesto de moda donde hablaban del efecto que los alimentos pueden tener en nuestro cuerpo si eran ácidos o alcalinos. Más allá que esas dietas estaban basadas en conceptos muy errados y no tenían muchos sustento científico ni fisiológico, las nombres y quiero dejar en claro que no tiene nada que ver para que no confundamos la medición de pH con algún tipo de recomendación dietaria.



Por debajo de los pHs ácidos no proliferan ni sobreviven microorganismos que pueden ser perjudiciales en las conservas como por ejemplo el Clostridium Botulinum.

Formas de llegar a un pH seguro al hacer conservas

Las formas de llegar a un pH seguro son varias y todas muy simples:

1) La acidez propia del alimento:

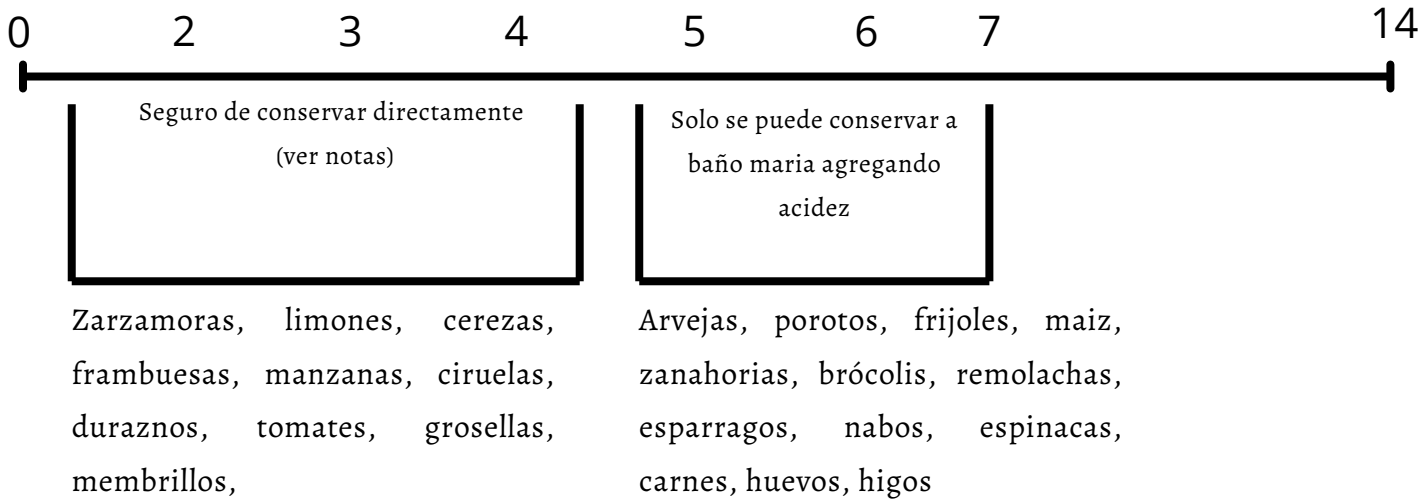
Gran parte de los alimentos con los que vamos a hacer recetas ya tienen el pH correcto y no es necesario hacer nada como por ejemplo las ciruelas, las frambuesas, las cerezas y en muchos casos incluso los tomates

2) Fermentación: En el capitulo de Conservas Antiguas y Ancestrales podemos ver como los alimentos fermentados no necesitan sellado al vacío para preservarse gracias a que ellos mismos producen ácido. El ácido producto en

3) Agregando ácidos: Hay conservas en las que se agrega jugo de limon o vinagre para aumentar la acidez y llegar a un nivel seguro. Aprenderemos cada caso durante el curso

¿Qué significa un pH seguro?

A veces cuando hablamos de acidez en las conservas podemos creer que nos referimos a que las comidas o preparaciones deben quedar agrias, cuando para nada es así. Muchos alimentos comunes para vos como el pan, las manzanas rojas deliciosas y la mayoría de los tomates están al limite de lo que se considera seguro, por lo tanto tu conserva puede no tener una acidez perceptible pero aún así ser muy segura.



Notas: Algunas variedades de tomates, peras y otros alimentos que se acercan al pH de 4,5 estan en el límite, por lo tanto en el curso veremos como calcular el pH correcto de las recetas y, de esa manera, envasar de forma segura ya que todas nuestras conservas a baño maria necesitan estar por debajo de 4,5 de pH