

# Brindan recomendaciones sanitarias a la hora de hacer conservas caseras

16/03/2023



La elaboración de conservas caseras es una excelente opción para preservar los alimentos perecederos y, de este modo, aprovecharlos con el fin de evitar el desperdicio alimentario consumiéndolos todo el año. Sin embargo, hay que tener ciertas precauciones para que su ingesta sea segura.

Yanina Blasco, inspectora del Departamento de Bromatología, conversó con FM Vos 94.5 y brindó una serie de recomendaciones y cuidados que se deben tener en cuenta en el momento de realización de las mismas.

«La higiene es primordial en todo proceso de elaboración de cualquier producto alimenticio. Siempre se recomienda hacer las conservas en lugares cerrados, ya que al aire libre se levanta polvillo y se puede contaminar nuestro producto. Hay

que tomar distintos recaudos, según la conserva que se prepare», alertó Blasco de entrada.

«Por ejemplo, si hacemos una conserva de duraznos, primero debemos lavar bien las frutas y observar que esté en óptimas condiciones. Si uno comienza la elaboración con una materia prima en mal estado, obviamente que el producto final no estará en buenas condiciones. Después, las colocamos en un balde con agua y les agregamos unas gotitas de cloro. Allí sumergimos la materia prima, la pelamos cuidadosamente, así eliminamos todas las bacterias que puedan llegar a existir en la superficie de la misma. Después, se parte en trozos y se le agrega el almíbar», precisó.

«Hay algunos elementos de cocina que no son recomendables, uno de ellos es la tabla de picar de madera. Lo ideal es que sean de plástico para que se puedan desinfectar. La madera es porosa y no se puede higienizar bien, ya que absorbe la sangre y se generan microorganismos que contaminan a los alimentos. De todas formas, las tablas de plástico se deben cambiar cada seis meses», amplió.

Luego, continuó dando consejos sobre los alimentos y hablando de las bacterias que proliferan cuando no están en buen estado. «Hay microorganismos que son alterantes y modifican la característica del producto, cambiando el sabor y el aroma. Si uno nota un cambio, directamente no los debe consumir. Además, existen microorganismos patógenos que pueden estar en los alimentos y no producen modificaciones. Hay que tomar las precauciones necesarias para que eso no suceda» advirtió la inspectora del Departamento de Bromatología.

«Se deben conservar los productos alimenticios, respetar las normas y la higiene del personal y el establecimiento que los elabora. Cada vez que se comience una jornada laboral se debe sanitizar todo nuevamente. No sabemos si durante la noche anduvo una cucaracha o un roedor», indicó Yanina Blasco.

«En el caso de la preparación de las conservas, hay que estar atentos al estado de los envases de vidrio. Ante cualquier anomalía que uno observa se deben descartar y utilizar otros. El cierre para la conservación del alimento debe ser

hermético. Si el frasco está en buenas condiciones se puede volver a usar, pero hay que limpiarlos correctamente. Lo que sí tenemos que cambiar todos los años son las tapas, ya que tienen un compuesto de sellado especial alrededor del borde que solo es óptimo para un solo uso”, aclaró.

«Los organismos comienzan a multiplicarse a un PH (factor intrínseco de los alimentos que resulta de su propia composición) superior a 4,5. Todos los productos alimenticios tienen diferente PH. El damasco y la ciruela están por debajo de esos niveles, pero el tomate tiene un nivel superior, por lo que se recomienda hacer una conserva de tomates con una sola cucharada de vinagre para reducirlo. No se deben agregar otros ingredientes. Si uno le suma el ajo o cebolla se incrementa el PH y tenemos más probabilidades que proliferen los microorganismos, muchos de los cuales producen botulismo. Ante cualquier duda o consulta, me pueden escribir a mi Instagram que es Yanina Blasco», agregó a modo de cierre.