

# **El riesgo silencioso de las conservas caseras de tomate y cómo prevenirlo**

19/12/2025



Arrancó la temporada de tomates en Mendoza y con ello, el aumento de las elaboraciones artesanales en los hogares mendocinos. Los especialistas en seguridad alimentaria vuelven a poner el foco en un aspecto central: **la correcta preparación de las conservas caseras de tomate para prevenir intoxicaciones graves**, como el botulismo.

Desde los organismos técnicos se recuerda que el tomate puede conservarse de manera segura, siempre que se respeten **estrictas medidas de higiene, acidez y tratamiento térmico**, ya que una falla en el proceso puede poner en riesgo la salud de quienes lo consumen.

## **Higiene, acidez y calor: tres pilares claves**

Antes de comenzar la elaboración, se recomienda utilizar **tomates maduros, sanos y sin signos de podredumbre**, además de trabajar con utensilios, superficies y envases perfectamente limpios. Los frascos o botellas deben estar en buen estado y contar con **tapas nuevas**, ya que reutilizar tapas puede comprometer el cierre hermético.

Uno de los puntos más importantes es la **corrección de la acidez**, considerada la única barrera efectiva en producciones a pequeña escala para evitar el desarrollo de la bacteria *Clostridium botulinum*. Para el tomate triturado, molido o en salsa, se indica agregar **10 gramos de ácido cítrico o 200 cm<sup>3</sup> de vinagre por cada 10 kilos de tomate**, mezclando de forma homogénea.

En el caso del tomate entero pelado, la cantidad se duplica: **20 gramos de ácido cítrico o 400 cm<sup>3</sup> de vinagre por cada 10 kilos** del líquido de relleno.

# Envasado seguro

Luego de lavar cuidadosamente los tomates con agua potable –o con agua limpia desinfectada con lavandina en caso de no contar con red segura–, el producto se envasa dejando **un centímetro libre hasta la boca del frasco**. El cierre debe realizarse de inmediato.

Se recomienda utilizar tapas nuevas, limpias y adecuadas. Si se usan tapas corona, verificar el correcto funcionamiento del mandril en la máquina tapadora. Si son tapas a rosca, comprobar que cierren herméticamente.

El tratamiento térmico se efectúa mediante **Baño María durante una hora**, contando el tiempo desde que el agua rompe el hervor. Los envases deben colocarse en posición vertical, sobre una rejilla, sin tocar el fondo del recipiente y asegurando que el agua cubra al menos cinco centímetros por encima de las tapas.

Una vez finalizado el proceso, los frascos se retiran con cuidado y se dejan enfriar al aire, sin manipular las tapas hasta que estén completamente frías, para garantizar la hermeticidad.

# Un error frecuente que puede ser peligroso

Desde el Departamento de Inocuidad Alimentaria de Mendoza advirtieron que **no deben agregarse pimiento, ajo, cebolla, albahaca ni otros condimentos u hortalizas** en las conservas de tomate. Estos ingredientes alteran la acidez del producto y aumentan el riesgo de proliferación bacteriana.

*“El botulismo es particularmente peligroso porque no cambia el sabor, el olor ni el aspecto del alimento. Puede parecer una conserva en perfecto estado cuando en realidad está*

*contaminada",* remarcan los especialistas.

Finalmente, se recomienda **rotular cada frasco con la fecha de elaboración**, una práctica clave para detectar posibles fallas y tomar medidas preventivas ante cualquier duda.

Fuente: El Sol –  
<https://www.elsol.com.ar/mendoza/el-riesgo-silencioso-de-las-conservas-caseras-de-tomate-y-como-prevenirlo/>