

# Elaboración de conservas: “Hay que envasar aquellos productos que sabemos que no son de alto riesgo para la salud”

08/02/2024



Teniendo en cuenta el alto valor que poseen algunos productos, hay quienes aprovechan conocimientos para evitar gastos. Tal es el caso, por ejemplo, de las familias que elaboran conservas en esta época para consumir a lo largo del año, o quizás para vender. No obstante, son muchos los recaudos a tomar y sobre ello dialogó con FM Vos (94.5) y con Diario San Rafael, la bromatóloga Yanina Blasco.

Nos encontramos en una época de alta elaboración de este tipo de productos de conservas. “Mi primer consejo es que no todas las conservas las vamos a poder revisar en nuestras casas, porque hay conservas a las que no les vamos a poder determinar

el PH final del producto, que es allí donde podemos tener el desarrollo de microorganismos. Por ejemplo, las conservas de berenjenas, hacerlas en el frasco y guardarlas, queda sin oxígeno el producto alimenticio y estaríamos muy posiblemente con el desarrollo de botulismo, que es la bacteria. La recomendación, es que lo que podemos hacer en casa para no tener esos riesgos, sería hacer una conserva de durazno, las mermeladas, conserva de tomate, teniendo la precaución de hacer el agregado de ácido cítrico o de vinagre, y esas serían las conservas con las que medianamente no tendríamos riesgo y no tendríamos problema en realizarla en nuestras casas”, dijo Blasco y teniendo en cuenta que la gente igualmente elabora berenjenas, lo ideal es prepararlas en un contenedor plásticos hermético, guardarlas en heladera y consumirlas a lo largo de la semana, es decir, haciendo períodos cortos de elaboración. Si bien es cierto que justamente la idea de preparar conservas es abaratar costos, la profesional sostuvo que gracias a cambios de carácter científico, hay ciertos tipos de verduras a lo largo de todo el año, por lo que insistió en la posibilidad de consumir verduras estacionales.

Existen en el comercio conservas de pimientos o berenjenas, pero se trata de productos que cuentan con un director técnico respaldando la elaboración, y constantemente se les hace un análisis de PH. “Están en el mercado, pero cumplen con ciertos requisitos para poderse encontrar en el mismo. Diría que hay que elaborar aquellos productos que sabemos que no nos van a ser de alto riesgo”, enfatizó.

Blasco destacó que hay alimentos de este tipo que, al no tener olores, sabores ni colores extraños la gente los come, y justamente ese termina siendo el problema del botulismo: no arroja olor ni mal sabor, pero sus consecuencias pueden ser muy graves. No obstante, el botulismo no es el único microorganismo que tiene esas características y consecuencias en su consumo, por lo que los cuidados deben extremarse a lo largo de todo el proceso de elaboración, especialmente desde el punto de vista de la higiene.