

Consejos para hacer conservas caseras y no correr riesgo por botulismo

26 febrero, 2024



Desde el Área de Bromatología de Tunuyán, brindaron información para la realización de conservas seguras.

A medida que nos acercamos al invierno, es común ver a familias en todo el país preparando conservas de frutas y verduras, una tradición cultural que permite disfrutar de estos productos fuera de temporada.

Sin embargo, los expertos en bromatología advierten sobre los riesgos asociados con esta práctica, principalmente el botulismo, una enfermedad potencialmente mortal causada por la bacteria *Clostridium botulinum* que puede proliferar en las conservas si no se toman las precauciones adecuadas.

Recomendaciones

A la hora de realizar una conserva de tomate, lo primero que se recomienda es **una higiene personal de las personas que realice la tarea, una limpieza del lugar donde se llevará adelante el trabajo** y un correcto lavado de lo que será el tacho donde se realizará el hervor.

Respecto a los envases donde se colocará el producto, **se pide una correcta limpieza y la utilización de tapas nuevas, que no sean de años o temporadas anteriores.**

A la hora del **envasado de la conserva de tomate**, se pide no agregar ajo, cebolla, albaca, ni ningún otro producto que pueda alterar el PH del de la pulpa en caso de que sea molido u entero.

Si se altera el PH del producto, se pueden dar condiciones óptimas para que se desarrollen las bacterias como *Clostridium botulinum*, **agente causal del botulismo, una patología que puede causar la muerte en personas que la contraen.**

Lo que si se recomienda y se aconseja agregar a cada envase de conserva, es unas gotitas de vinagre puro antes de tapan, eso permite un equilibrio en el PH.

Respecto a lo que son las conservas de frutas, como **duraznos, peras, ciruelas, uvas, entre otras, se recomienda el mismo procedimiento que con el tomate, sin agregar las gotas de vinagre.**