

Conservas: recomendaciones para una elaboración segura y sin riesgos

25 febrero, 2025



Berenjenas, pimientos y choclos, deben evitar envasar, ya que son de alto riesgo, aseguró un profesional de la bromatología.

La conserva, es un método muy añejo y, sobre todo en los pueblos alejados de los grandes conglomerados urbanos. Consiste en conservar alimentos por un tiempo prolongado o para consumir en la temporada invernal, donde no hay productos frescos.

Al respecto de la elaboración, a **El Cuco Digital**, un profesional de la bromatología, brindó detalles, de cómo realizar una elaboración segura y sin riesgos.

“Los alimentos que se pueden envasar sin problemas y que son seguros son las frutas, ciruelas, duraznos, uva, peras, entre otras, estas materias primas son totalmente seguras debido a

la acidez que presentan propiamente”, aseguró la bromatóloga.

“En el caso de los tomates, berenjenas, pimientos y choclos, hay que tener muchas precauciones, no son seguros y el riesgo de la presencia de la bacteria clostridium botulinum (botulismo), es muy alto”.

“Esta bacteria se puede desarrollar dentro de la conserva y el consumidor no se da cuenta, porque no hace que se cambie el color o que despidan olor, simplemente aparece y a la hora de consumirlo entra en el organismo”, aseguró la profesional.



“A la hora de hacer conservas de tomate, lo recomendable es lo posible antes de envasar echar vinagre o luego de colocar todo dentro de la botella o frasco rellenar con vinagre y es importante no mezclar es decir no colocar ajos, albahaca, cebolla entre otros, ya que esto modifica la acidez del producto”, resaltó la profesional.

Por último dijo: “a la hora de realizar la conserva, importante colocar fechas de envasados para tener un mejor control y además la limpieza del lugar, es importante tener los materiales de trabajo bien limpios y las tapas deben ser

de primer uso y antes de colocarlas deben estar en agua caliente”, concluyó la profesional.

Ante dudas y consultas, los tres municipios del Valle de Uco, cuentan con áreas de bromatología, donde las personas pueden consultar y despejar dudas.