

# Cuánto cuesta hacer salsa casera y qué cuidados hay que tener a la hora de elaborar conservas

17 marzo, 2023



Las cajas van de los 1.000 a los 1.800 pesos dependiendo la cantidad. *El Cuco Digital* habló con la bromatóloga Yemina Ghilardi sobre el botulismo y los cuidados que hay que tener a la hora de hacer conservas.

Marzo es la época propicia para la elaboración de salsa, un tradición de miles de familias mendocinas. Cada año, la gente compra los cajones de tomate que en estos meses están más baratos y así se stokean con la conserva para todo el año.

Actualmente un cajón de unos 15 kilos cuesta entre \$1.000 y \$1.300 en el Valle de Uco, mientras que un cajón de 20 kilos

ronda entre los \$1.500 y \$1.800.

En tanto, las tapas salen \$10 (botella chica), \$20 (botella grande) y \$27/\$30 (frasco de kilo). Las botellas grandes cuestan \$205 y los frascos \$175, aproximadamente.

Con 15 kilos de tomate salen unos 15 frascos de tomate entero o 10 botellas grandes de tomate triturado; y con el cajón de 20, unos 25/30 frascos o unas 20 botellas grandes.

De esta manera, hacer salsa casera con un cajón de 20 kilos cuesta cerca de \$6.000, lo que se traduce en unos \$300 la botella grande. Por su parte, las salsas caseras de botella grande ya listas para el consumo cuestan alrededor de \$450. Esto quiere decir que quienes hagan elaboración propia pueden ahorrarse unos \$3.000.

## **Cuidados a tener en cuenta a la hora de elaborar salsa: los consejos de una bromatóloga**

Antes de hacer salsa casera, hay que tener algunos cuidados en cuenta para evitar el botulismo. Por ello, *El Cuco Digital* habló con la bromatóloga Yemina Ghilardi, quien explicó en detalle cómo se desarrolla esta bacteria.

### **El botulismo se activa cuando no existe oxígeno y en alimentos con poca acidez**

“El botulismo es una bacteria que vive en la tierra y está en contacto directo con todos los alimentos. Pero como vive en la naturaleza está como encapsulada porque es anaerobia, es decir que necesita de ausencia de oxígeno para desarrollarse. Cuando la condición es propicia se desarrolla y la condición es propicia cuando existe en el producto alimenticio un PH muy alto, que tiene que ver con la acidez. O sea, cuando el producto alimenticio es poco ácido, el PH es alto, es una

proporcionalidad inversa; y también la condición es propicia cuando existe ausencia de oxígeno

## **El botulismo es termorresistente**

¿Dónde se da esta condición? En las conservas. Porque cuando yo hago baño maría, expulso el oxígeno y también elimino microflora termófila. Es decir que yo mato todas aquellas bacterias que mueren con la temperatura del baño maría. Pero el botulismo es termorresistente, es decir que no se elimina con el baño maría ni se destruye cocinando anteriormente el tomate.

## **Las conservas con más riesgos**

Entonces es importante saber que el único factor que se puede controlar es la acidez. Por eso se aconseja a la hora de hacer conservas acidificar los productos. Las conservas con más riesgos son las de pimiento/morrón, tomate, berenjena, choclo y todos aquellos productos vegetales que carecen de acidez.

## **Cómo controlar la acidez para evitar el botulismo**

No es tan fácil dar una receta única porque depende de la acidez del producto, pero siempre se aconseja, que está estudiando por el INTA, una tapita de jarabe de niños con vinagre de alcohol o de vino, no de manzana porque no es tan ácido, por frasco de kilo de tomate triturado. Si ahí le van a agregar pimiento/morrón, ajo, ahí preferible peca por vinagre de más porque no se va a sentir desagradable en boca.