



Fundamentos del envasado con baño de agua



Preparado por:

Joyce McGarry, Educadora de la Oficina de Extensión

Use una envasadora de baño de agua para procesar alimentos ácidos, como frutas, tomates, productos en almíbar o encurtidos, mermeladas, jaleas y conservas. Una envasadora de baño de agua es una olla profunda con tapa y una rejilla para frascos. También puede usar una olla sopera grande con tapa que sea suficientemente profunda para que el agua quede de 2.5 a 5 cm (1-2 in) arriba de los frascos y haya espacio para que el agua hierva. Se puede comprar una rejilla para frascos donde vendan suministros para realizar conservas.

Existen dos métodos para envasar alimentos en frascos: envasado en crudo y envasado en caliente.

- **Envasado en crudo:** guarde alimentos bien lavados y preparados (pelados, cortados, deshuesados, etc.) en frascos limpios y calientes. Las frutas y verduras crudas deben comprimirse firmemente porque se contraerán durante el procesamiento.
- **Envasado en caliente:** caliente los alimentos preparados hasta que hiervan, continúe calentando con calor bajo de 2 a 5 minutos y, luego, envase rápidamente los alimentos en frascos limpios y calientes sin apretarlos demasiado, según las instrucciones de la receta.

Cubra los alimentos envasados en crudo o en caliente con agua hirviendo, líquido para cocinar, almíbar o jugo. Con una espátula de plástico, eliminador de burbujas o cuchara de madera, raspe el interior de los frascos para eliminar las burbujas de aire. Deje el espacio libre que indiquen las instrucciones de la receta entre el líquido y el borde del frasco.

¿Tiene preguntas sobre el césped o el jardín?

Visite migarden.msu.edu.

Llame al teléfono gratuito 1-888-678-3464.

Fundamentos del envasado con baño de agua

En cuanto guarde el alimento en los frascos, limpie los bordes de los frascos con un trapo o toalla desechable limpia y húmeda. Coloque las tapas con el sello del lado del borde del frasco. Enrosque el anillo roscado con la yema de los dedos hasta que queden bien cerrados, pero no apriete demasiado; debe haber holgura suficiente para que escape el aire durante el procesamiento. Procese los alimentos rápidamente después de envasarlos en los frascos y colocar las tapas.

Pasos para envasar correctamente con baño de agua:

1. Llene la envasadora a la mitad con agua. Usando un termómetro apto para alimentos para verificar la temperatura, precaliente el agua a 60 °C (140 °F) para los alimentos crudos y a 82.22 °C (180 °F) para los alimentos calientes.
2. Con una pinza para frascos, coloque los frascos llenos en la rejilla dentro de la envasadora. De ser necesario, agregue agua hirviendo hasta que el agua quede de 2.5 a 5 cm (1-2 in) arriba de las tapas de los frascos. No vacíe agua hirviendo directamente sobre los frascos.
3. Coloque la tapa de la envasadora.
4. Cuando el agua hierva profusamente, comience a contar el tiempo del procesamiento. Mantenga un hervor continuo con calor bajo durante todo el tiempo del procesamiento.
5. De ser necesario, agregue más agua hirviendo para mantener el nivel de 2.5 a 5 cm (1-2 in) por arriba de las tapas de los frascos. Vierta el agua alrededor de los frascos y no directamente sobre ellos.
6. Al finalizar el tiempo del procesamiento, apague el calor y retire la tapa de la envasadora. Con unas pinzas para frascos, retire los frascos uno a la vez.
7. Coloque los frascos calientes en posición vertical sobre una rejilla o toalla para que se enfríen. Deje espacio libre entre los frascos para que circule el aire, pero no los deje en un lugar con ráfagas de aire porque esto puede provocar que se rompan. No apriete los anillos roscados de las tapas ni presione el centro de las tapas de metal.
8. Deje los frascos al aire libre de 12 a 24 horas para que se enfríen. Después de enfriar los frascos por completo, compruebe que todas las tapas hayan sellado. Si los frascos no están sellados, los alimentos deben volver a procesarse en frascos limpios con tapas nuevas, o los frascos que no hayan sellado deben refrigerarse y se debe consumir el alimento dentro de tres días.
9. Retire los anillos roscados y compruebe que las tapas estén bien selladas. Lave los frascos y séquelos, etiquéte-los y almacénelos en un lugar fresco y seco.

Consejos de seguridad

Para obtener mejores resultados, use solo frascos de envasado estándar. Estos son frascos templados que resisten temperaturas extremas y los bordes de sellado son lisos y planos para que las tapas sellen adecuadamente. Revise que los frascos, nuevos o previamente utilizados, no tengan fisuras, desportilladuras o mellas. Estos defectos pueden provocar que el sello falle o que el frasco se rompa. Las tapas deben usarse solo una vez, aunque puede reutilizar los anillos roscados que estén en buenas condiciones. No use anillos roscados que estén doblados u oxidados. Guarde la envasadora en un lugar seco para evitar que se oxide.

Bibliografía

Andress, Elizabeth. *Preserving Food: Using Pressure Canners* [Conservar alimentos: usar envasadoras de presión]. Extensión Cooperativa de la University of Georgia, revisado en 2011.

Conozca más sobre Michigan Fresh en www.canr.msu.edu/michiganfresh.