

IMPORTANTE

¿CÓMO HACEMOS UN BUEN BAÑO MARÍA?

Colocar las botellas paradas con la tapa hacia arriba. No envolverlas con diarios o trapos, tienen que quedar bien ajustadas entre ellas, si es necesario trabar con ladrillos prensados bien lavados, para ocupar los espacios y que no se rompan las botellas al moverse.

No colocar yuyos en el fondo del tacho (Es posible que algo de agua del tacho entre en las botellas mientras hacemos el baño maría), colocar una rejilla de madera o de hierro que se encuentre limpia.

El tiempo de esterilización se cuenta a partir de franca ebullición (cuando suelta el hervor, cuando vemos burbujas y borbotones en toda la superficie del agua).

Cumplido el tiempo, tiramos el agua, o sacamos las botellas del tacho.

Enfriado: Es importante que el enfriado no se haga dentro del tacho con agua, porque al enfriarse puede entrar agua a las botellas y evitar sobrecocción del producto.

Las botellas ya esterilizadas se colocan en superficies limpias de madera (mesa), cubiertas con un lienzo.

Una vez enfriadas las botellas, identificarlas apropiadamente y guardarlas al resguardo del sol y la lluvia. Se recomienda un lugar fresco y seco.

CONSERVA DE TOMATE

¿Qué cambió desde los tiempos de mi abuela hasta ahora?

Los tomates no son tan ácidos como antes por eso hay que agregarles vinagre. Cuando un alimento es poco ácido permite que se desarrollen microorganismos que producen sustancias tóxicas, capaces de producir desde un simple dolor de estómago hasta la muerte por intoxicación.

Es este el motivo por el cual NO debe agregarse otros vegetales ni condimentos, ya que eso disminuye la acidez del tomate.

BOTULISMO

¿QUE ES EL BOTULISMO?

Es una enfermedad causada por una toxina, la cual es producida por una bacteria (*Clostridium botulinum*). Esta bacteria se encuentra en el suelo o dentro del fruto.

Las condiciones para que la bacteria produzca su toxina (VENENO) son:

Alimentos poco ácidos
Ausencia total de oxígeno (alimento envasado).

La toxina es muy potente, ataca al sistema nervioso con resultados fatales: que pueden producir la Muerte.

Una conserva contaminada con esta toxina, no presenta signos exteriores para alertar al consumidor, es decir, puede tener características normales (olor, sabor, color, etc.), por lo que no se puede percibir que esta sustancia está presente en el alimento.

OTROS ALIMENTOS QUE ENVASADOS SON MUY RIESGOSOS:

choclos, pimientos, espárragos, porotos, chauchas, berenjenas, arvejas, carnes (de cerdo, vaca, conejo, vizcacha, aves, pescados, etc.).

INFORMES Y CONSULTAS
Dirección de Promoción al Derecho de la Alimentación
1° Piso - Ala Este - Casa de Gobierno
Tel.: 4493050



GOBIERNO DE MENDOZA



MINISTERIO DE
Desarrollo Humano
Familia y Comunidad
Gobierno de Mendoza

Subsecretaría de Desarrollo Humano y Comunidad

Promoviendo la igualdad de oportunidades



Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria



Ministerio de Desarrollo Social
Presidencia de la Nación
PLAN NACIONAL DE Seguridad Alimentaria



Instituto Nacional de Tecnología Industrial



MINISTERIO DE
Desarrollo Humano
Familia y Comunidad
Gobierno de Mendoza

Dirección de Promoción al Derecho de la Alimentación

¿Cómo elaborar CONSERVAS DE TOMATE seguras?



¿Cómo elaborar

CONSERVAS DE TOMATE

seguras?

Utilizando:

- TOMATES SANOS, LIMPIOS Y MADUROS.
- FRASCOS Y BOTELLAS LIMPIAS (LAVADAS CON AGUA POTABLE).
- TAPAS NUEVAS ESTERILIZADAS EN AGUA CALIENTE.
- UTENSILIOS LIMPIOS.
- TAPADORA CON MANDRILES APROPIADOS PARA LOS ENVASES A UTILIZAR.

- REALIZAR EL PROCESO EN HORAS DE LA MAÑANA O DE MENOR TEMPERATURA PREFERENTEMENTE.
- NO TRABAJAR CON CANTIDADES EXCESIVAS DE TOMATE DE MANERA DE EVITAR TIEMPOS DE ESPERA DE TOMATE YA PROCESADO SIN ENVASAR, O DEL ENVASADO Y TAPADO ANTES DE ESTERILIZARLO, YA QUE RÁPIDAMENTE COMIENZAN DETERIOROS POR PROCESOS DE FERMENTACIÓN.

1



2



3



4



5



6



7



8



LAVADO Y SELECCIÓN de tomates con abundante agua potable. Agregar 2 ó 3 gotas de lavandina por litro de agua.

Sumergir en agua hirviente durante 2 ó 3 minutos (escaldado). Mantener la relación 1 Kg. de tomate x 5 litros de agua.

PARA TOMATE ENTERO PELADO: luego sumergir en agua a temperatura ambiente, pelar y separar las semillas.

PARA TOMATE TRITURADO PURÉ O PULPA: triturar con moledora de carne o con triki traka limpias.

IMPORTANTE !! Agregar 2 cucharadas soperas de vinagre, por botella o frasco de 1 kg.

REALIZAR EL ENVASADO No agregar ajo, albahaca, pimiento, etc.

TAPAR

REALIZAR BAÑO MARÍA durante 1 hora (para frascos o botellas de 1 kg).