

## ¿QUÉ ES EL BOTULISMO?

Es una enfermedad causada por una toxina, la cual es producida por una bacteria llamada *Clostridium botulinum*.

Esta bacteria se encuentra ampliamente distribuida en el ambiente (suelo, agua no tratada, frutas y hortalizas). Las condiciones para que la bacteria se desarrolle y produzca su toxina (VENENO) son:

- Alimentos poco ácidos (pH>4,5)
- Ausencia total de oxígeno (alimentos envasados)

La toxina es muy potente, ataca al sistema nervioso y paraliza los músculos, pudiendo ocasionar la muerte.

Una conserva contaminada con esta toxina, no presenta signos visibles para alertar al consumidor, es decir, no produce alteraciones de aspecto, olor o sabor, por lo que no se puede percibir que esta sustancia está presente en el alimento.

Como el baño maría (100°C) no destruye la espora del microorganismo, la única forma para controlar este peligro en la elaboración de conservas caseras es la utilización de vinagre (ácido acético) o ácido cítrico. Por lo tanto, **NUNCA se debe disminuir el contenido de vinagre o ácido cítrico recomendado** a menos que se controle el pH en el producto estabilizado (al menos 2 meses de elaborado) y éste tenga un pH menor a 4,4.



Ministerio de Agricultura,  
Ganadería y Pesca  
Argentina



## ¿CÓMO ELABORAR UNA CONSERVA DE BERENJENAS SEGURA?



INTA EEA Rama Caída  
MSc. Worlock Jesica  
worlock.jesica@inta.gob.ar  
Dra. Urfalino D. Paola  
Ing. Daniele J. Martín



## SELECCIÓN Y LAVADO

01

Seleccionar las berenjenas con un estado óptimo de madurez, firmes y sanas. Lavar con abundante agua potable o potabilizada. Retocar o descartar berenjenas enfermas, sobremaduras o dañadas.



## PELADO (opcional)

02

Si se realiza el pelado las berenjenas perderán su forma característica, en el caso de conservar la piel el producto será más oscuro.



## CORTADO Y SALADO

03

Cortar las berenjenas en rodajas, tiras o cubos y espolvorearles sal gruesa para que liberen el líquido que les da sabor amargo. Dejar reposar unos 30 minutos aproximadamente. Lavar para retirar el exceso de sal y escurrir.



## ESCALDADO

04

Escaldar las berenjenas unos 5 a 8 minutos en una mezcla de una parte de agua por una parte de vinagre (contar el tiempo a partir de que empieza a hervir). Se pueden agregar condimentos a la mezcla (sal, ajo, pimienta en grano, zanahoria, laurel, etc.). Revolver ocasionalmente, retirar y escurrir. Si la preparación resulta muy ácida agregar azúcar a gusto.

# ¿CÓMO ELABORAR UNA CONSERVA DE BERENJENAS SEGURA?



## ENVASADO

05

Colocar las berenjenas en frascos limpios de boca ancha con la menor cantidad de líquido posible. Completar con aceite hasta 1 cm del extremo superior. Este le brindará sabor, brillo, suavidad y protección contra la oxidación del aire que puede quedar retenido en el envase. Eliminar las burbujas de aire con un cuchillo de acero inoxidable. Volver a rellenar con aceite si es necesario.



## TAPADO

06

Se pueden utilizar tapas corona o tapas a rosca axial. Siempre deben ser nuevas, NO reutilizar las tapas. Para los frascos dejar 1 cm de espacio de cabeza y para botellas 3 cm.



## PASTEURIZADO (BAÑO MARÍA)

07

Colocar los frascos con las tapas hacia arriba y cubrirlos con abundante agua. No envolverlos con trapos o diarios, deben quedar bien ajustados entre ellos, pueden trabarse con madera o cartón, para que no se rompan durante la ebullición. El tiempo del baño maría se cuenta a partir que el agua empieza a hervir. Cumplido ese tiempo, retirar los frascos del agua. No enfriar dentro del agua porque ésta puede ingresar a la conserva y contaminarla o, puede haber sobrecocción. El tiempo del pasteurizado depende tamaño envase: Frasco/botella ½ kg - 45 min. y 1 kg - 60 min. Una vez fríos, los frascos hacen vacío y hunden la tapa. Para controlar la estanqueidad se invierten los envases y se observa que no pierdan líquido.



08

## ALMACENAMIENTO

Colocar la identificación de la conserva y la fecha de elaboración. Almacenar en un lugar fresco, seco y oscuro. La conserva se puede almacenar a temperatura ambiente durante 1 año. Una vez abierta, se debe conservar en la heladera y consumir antes de los 3 días.