



Pasos básicos para envasar a presión

Preparado por:

Joyce McGarry, Educadora de la Oficina de Extensión de la MSU

El envasado a presión es el único método recomendado por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos para envasar de forma segura los alimentos de baja acidez como las verduras, carnes y pescados. Los alimentos de baja acidez deben envasarse a una temperatura de 115.5 °C (240 °F) o mayor y deben mantenerse a esa temperatura durante el tiempo especificado en la receta para destruir las esporas bacterianas que se encuentran de forma normal en estos alimentos. El envasado a presión utiliza vapor a presión para alcanzar esta temperatura sobrecalentada. Este calor a presión destruye las esporas bacterianas que pueden ser peligrosas. Al enfriarse el frasco, se crea un vacío que sella los alimentos dentro del frasco y evita el ingreso de nuevos microorganismos que pueden descomponer los alimentos.



1. Vierta de 5 a 7.5 cm (2-3 in) de agua caliente en la envasadora de presión. Coloque los frascos llenos en la rejilla dentro de la envasadora. Cierre firmemente la tapa de la envasadora.
2. No coloque la bailarina sobre la válvula. Suba el calor de la hornilla al máximo y caliente la envasadora hasta que salga vapor por la válvula.
3. Con el calor al máximo, permita que salga vapor durante 10 minutos y luego coloque la bailarina sobre la válvula. La envasadora se presurizará durante los siguientes 3 a 5 minutos.
4. Comience a contar el tiempo de procesamiento cuando la presión que indique el manómetro o el bamboleo de la bailarina (consulte las instrucciones del fabricante) indique que la envasadora ha alcanzado la presión recomendada.
5. Regule el calor que recibe la envasadora para mantener una presión estable. Si la presión es menor a la recomendada, vuelva a subir la presión y reinicie el conteo del tiempo.
6. Al terminar el tiempo de procesamiento, apague la fuente de calor y espere a que la envasadora se despresurice. (Consulte las instrucciones del fabricante).

¿Tiene preguntas sobre el césped o el jardín?

Visite migarden.msu.edu.

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

Pasos básicos para envasar a presión

7. Cuando la envasadora esté despresurizada (espere a que el manómetro muestre cero o, para las envasadoras con bailarina, espere por lo menos de 30 a 45 minutos), retire la bailarina. Desbloquee la tapa y retírela con cuidado. Ábrala hacia el lado contrario a usted para que no se quemé con el vapor. Deje los frascos en la envasadora durante 10 minutos para evitar que el líquido se fugue.
8. Retire los frascos con una pinza para frascos y colóquelos sobre una toalla o rejilla de enfriamiento. No coloque los frascos en una superficie fría ni los exponga a una brisa directa; esto podría provocar que se rompan.
9. 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 un frasco no está sellado, se debe volver a procesar el contenido de acuerdo con las instrucciones, o se debe refrigerar el frasco y el alimento debe consumirse inmediatamente.
10. Retire los anillos roscados y revise que las tapas estén bien selladas. Lave los frascos y séquelos, etiquételos y almacénelos en un lugar fresco y seco.

Consejos de seguridad

Manómetros: Cada año debe mandar a revisar la precisión de los manómetros antes de usarlos y debe reemplazar todos los que indiquen una presión mayor a 0.14 kg/cm² (2 psi). Los manómetros se pueden revisar en la mayoría de las Oficinas de Extensión. Las bailarinas no necesitan verificarse. No coloque las tapas con manómetros de carátula en el agua. Límpielas con un trapo humedecido con jabón y luego séquelas con un trapo húmedo limpio. Las bailarinas pueden lavarse con agua y jabón y luego enjuagarse con agua limpia.

Juntas: Tenga cuidado al manipular las juntas de la tapa de la envasadora y límpielas de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Las juntas picadas o secas permiten que escape el vapor, lo que evita que la envasadora se presurice.

Lave, enjuague y seque bien todas las partes de la envasadora para eliminar todas las sustancias extrañas después de cada uso. Para evitar que la envasadora guarde o desarrolle olores, ventílela bien. Guarde la envasadora en un lugar seco para evitar que se oxide.

Consulte las instrucciones del fabricante para conocer los cuidados adecuados y la forma correcta de almacenar la envasadora de presión.

Bibliografía

Caring for Your Pressure Canner [Cómo cuidar su envasadora a presión]. Oficina de Extensión de la Michigan State University en el Condado Ingham. Revisado por Sandra Andrews.

Pressure Canning Basics — Enjoy a Plentiful Harvest Year-Round [Pasos básicos para envasar a presión. Disfrute una cosecha abundante todo el año]. 2005. AD05-5200. Presto.

Pressure Canning — Savoring Summer's Bountiful Harvest throughout the Year [Envasado a presión: disfrutar la abundante cosecha del verano durante todo el año]. 2003. AD03-5160. Presto.

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