

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS: USO DE ENVASADORAS DE AGUA HIRVIENDO

Carla L. Schwan, Ines Beltran, Elizabeth Andress



UNIVERSITY OF GEORGIA
EXTENSION

Una **envasadora de agua hirviendo** es una olla grande para cocinar con tapa y una rejilla en el interior. La mayoría de las envasadoras de agua hirviendo están hechas de aluminio, acero esmaltado o porcelanizado, o acero recubierto de porcelana, o acero inoxidable. Las envasadoras de agua hirviendo, tienen tapas ajustables y rejillas extraíbles que son de alambre perforado o moldeado. La rejilla evita que los frascos toquen el fondo de la envasadora y permite que el agua circule libremente por debajo, lo que promueve una distribución uniforme del calor durante el procesamiento.



La envasadora debe ser lo suficientemente profunda como para que al el agua hirviendo esté al menos 2,5 cm sobre los frascos tapados durante el procesamiento. Algunas envasadoras de agua hirviendo no tienen fondos completamente planos y no funcionan bien sobre las estufas de superficie lisa. De igual manera, el fondo de la envasadora debe ser bastante plano para poder usarlas sobre quemadores eléctricos. En un quemador de gas, se puede usar un fondo de olla plano o acanalado.

Para asegurar un procesamiento uniforme de todos los frascos, la envasadora no debe ser más ancha de 10 cm del diámetro del quemador de la estufa. Una vez centrada en el quemador, la envasadora no debe sobresalir más de 5 cm de ningún lado del borde del quemador.



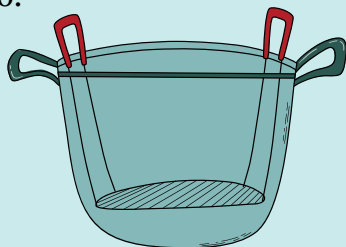
No se recomienda usar una envasadora que abarque dos quemadores, ya que los frascos del centro no reciben suficiente calor. Antes de colocar la olla envasadora en una estufa de superficie lisa, consulte las instrucciones del fabricante para saber si la envasadora sirve o no para envasar y el tamaño máximo recomendado para cada quemador.

SIGA ESTOS PASOS PARA ENVASAR EXITOSAMENTE EN AGUA HIRVIENDO:

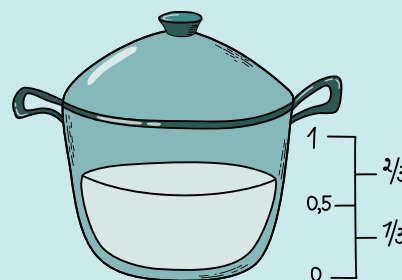
Lea las instrucciones cuidadosamente antes de empezar.

1

Antes de empezar a preparar los alimentos, coloque la rejilla en el fondo de la envasadora de agua hirviendo.



Llene la envasadora hasta la mitad con agua tibia limpia si va a usar frascos de una pinta (2 tazas o 16 onzas fluidas). Para frascos de diferentes tamaños o cantidades, ajuste el nivel del agua de 2,5 a 5 cm por encima de los frascos ya llenos y tapados.



2

Centre la envasadora sobre el quemador y use un termómetro para alimentos para medir la temperatura del agua, precalentándola a 140 °F para alimentos empacados crudos y a 180 °F para alimentos empacados calientes.



Mientras se precalienta el agua, puede comenzar a preparar los alimentos para sus frascos.



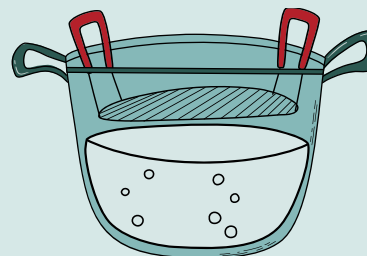
3

Coloque los frascos llenos y etiquetados, con las tapas y sus anillos o bandas en la envasadora, uno a uno, utilizando unas tenazas para levantar los frascos. Al mover los frascos con las tenazas, asegúrese de que los coloca debajo del cuello del frasco (debajo de la banda del anillo de la tapa). Mantenga el frasco en posición vertical en todo momento. Inclinarlo podría provocar que los alimentos se derramen en el área de sellado de la tapa, lo que podría provocar que los frascos no sellen correctamente.



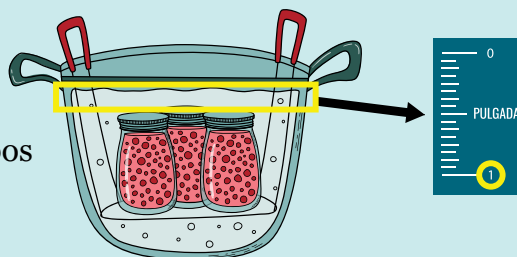
4

Si tiene una rejilla con agarraderas para sujetarla a los lados de la envasadora, por encima del agua, puede colocar los frascos en la rejilla en posición elevada y luego usar las agarraderas para bajarla al agua. Asegúrese de que la rejilla esté firme antes de colocar todos los frascos, para evitar que con el peso la rejilla se caiga o se desestabilice al añadir más peso.



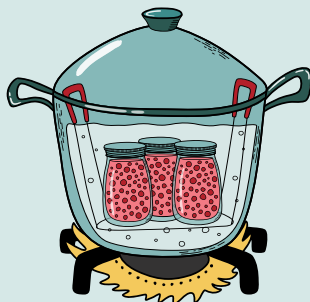
5

Si es necesario, añada más agua caliente hasta que el nivel del agua esté al menos 2,5 cm por encima de los frascos tapados. Vierta el agua alrededor de los frascos, no directamente sobre ellos. Para tiempos de procesamiento superiores a 30 minutos, el nivel del agua debe estar 5 cm por encima de los frascos.



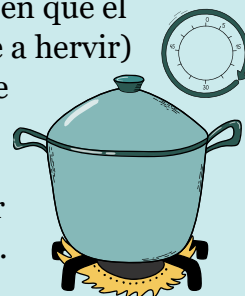
6

Ajuste el fuego al máximo, tape la envasadora y caliente hasta que el agua hierva vigorosamente.



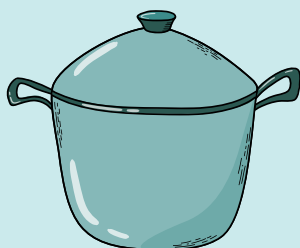
7

Programe un cronómetro (al momento en que el agua empiece a hervir) con el total de minutos necesarios para procesar los alimentos.



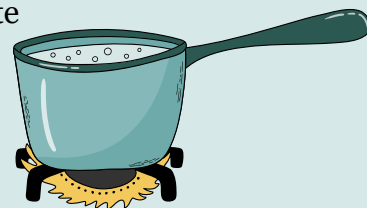
8

Mantenga la envasadora tapada durante el proceso. Puede reducir el fuego siempre y cuando se mantenga una ebullición suave pero constante durante todo el proceso.



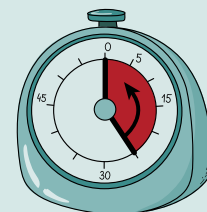
9

Si es necesario, agregue más agua hirviendo durante el proceso para mantener el nivel del agua por encima de los frascos tapados. Vierta el agua alrededor de los frascos, no directamente sobre ellos.



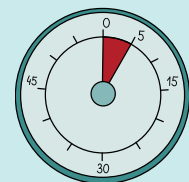
10

Si el agua deja de hervir en cualquier momento durante el proceso, ajuste el fuego al máximo, deje que el agua vuelva a hervir vigorosamente y comience a contar el tiempo del proceso desde el principio (utilizando el tiempo total del proceso original). Esto puede afectar la calidad final del producto, pero es extremadamente importante para la seguridad de los alimentos.



11

Una vez que los frascos hayan estado en agua hirviendo durante el tiempo recomendado, apague el fuego y retire la tapa de la envasadora. Espere 5 minutos antes de sacar los frascos para que el contenido se asiente. Sin embargo, este tiempo de espera no es necesario para garantizar la inocuidad de los alimentos cuando se utilizan los tiempos de procesamiento del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA por sus siglas en inglés), o de la Universidad de Georgia.



12

Con las tenazas, saque uno a uno los frascos, teniendo cuidado de no inclinarlos. Colóquelos con cuidado directamente sobre una toalla, una rejilla para enfriar pasteles, o una superficie acolchada, dejando al menos 2,5 cm de espacio entre ellos durante el enfriamiento. Evite colocar los frascos sobre una superficie fría o en una corriente de aire frío.



13

Deje reposar los frascos sin tocarlos mientras se enfrían, de 12 a 24 horas. No apriete los anillos o bandas de las tapas ni presione el centro de la tapa metálica plana hasta que el frasco esté completamente frío.



14

Retire los anillos o las bandas de los frascos sellados. Coloque los frascos sin sellar en el refrigerador y úselos primero, o siga las instrucciones de reprocesamiento recomendadas.



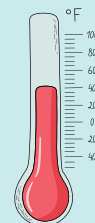
15

Limpie suavemente los frascos y las tapas con una toalla o papel absorbente limpio y húmedo para eliminar cualquier residuo, humedad, o pegajosidad en la superficie.



16

Guárdelos en un lugar fresco y seco alejado de la luz directa.



17

Lave la envasadora de agua hirviendo con agua tibia y jabón y séquela bien.



Para absorber la humedad y los olores restantes, guárdela con periódicos arrugados o toallas de papel en el fondo y alrededor de la rejilla.



El enlace permanente de esta publicación de Extensión de la Universidad de Georgia es extension.uga.edu/publications/detail.html?number=C1344-01-SP