

Ley de alimentos caseros de Alabama

Hacer mermeladas y jaleas

► La Ley de alimentos caseros de Alabama, que entró en vigor en 2014 y fue modificada en 2021, establece normas y regulaciones para las comidas preparadas por emprendedores del negocio de la comida casera. Estos alimentos incluyen mermeladas y jaleas que pueden envasarse con seguridad mediante un procedimiento de inmersión en agua hirviendo.

Cuando elabore mermeladas y jaleas que se envasan de manera casera, utilice únicamente recetas y procedimientos aprobados por el Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA, por su sigla en inglés). Puede encontrar estas recetas y estos procedimientos en cualquier sitio web de Extensión estatal o en el sitio web del Centro Nacional para la Conservación de la Comida Casera (National Center for Home Food Preservation). Estas recomendaciones se han puesto a prueba para verificar que son seguras.



Materiales para el envasado

Para obtener un producto seguro, es fundamental que los materiales para el envasado sean adecuados.

- Los frascos para el envasado no deben tener muescas, rajaduras ni bordes ásperos. Lave los frascos en agua caliente con jabón, enjuáguelos bien y manténgalos calientes. Si los alimentos se procesan durante *menos de 10 minutos*, es necesario esterilizar primero los frascos hirviéndolos en agua limpia durante 10 minutos antes de procesarlos. Utilice frascos de conserva estándar. No utilice frascos de vidrio de un solo uso, como los de pepinillos y salsa de tomate, para procesar alimentos en casa.
- Las tapas para conservas deben ser del tipo autosellante de dos piezas, que consiste en una tapa metálica plana que se ajusta mediante un aro metálico con rosca. Las tapas planas NO deben reutilizarse. Siga siempre las instrucciones del fabricante en todos los tipos de tapas.

Materiales esenciales para envasar

- Olla con rejilla para inmersión en agua hirviendo
- Embudo para frascos
- Varilla magnética para tapas
- Liberador de burbujas
- Almohadillas resistentes al calor
- Temporizador

Aspectos básicos sobre las conservas

Los alimentos se colocan en un frasco de conserva y se calientan a una temperatura que destruye determinados microorganismos. El calor inactiva enzimas que causan el deterioro de los alimentos. Durante el calentamiento, el aire es expulsado del frasco y, a medida que el frasco se enfría, se forma un sellado al vacío.

Dos métodos seguros de envasado

- El envasado con inmersión en agua hirviendo se utiliza para alimentos muy ácidos, como las frutas.
- El envasado a presión se utiliza para alimentos poco ácidos, como vegetales y carnes.

¿Por qué dos maneras de envasar?

La levadura, los mohos y la mayoría de las bacterias se destruyen mediante una inmersión en agua a temperatura de ebullición, que es 212 grados F. *La bacteria Clostridium botulinum* puede hallarse en el suelo donde crecen productos poco ácidos, como los vegetales, y es necesaria una temperatura más alta para destruirla. Esta temperatura más alta de 240 grados F sólo puede alcanzarse en un envasado a presión durante un tiempo específico que baste para destruir la bacteria *Clostridium botulinum* y sus esporas.





Condiciones para el desarrollo de *C. botulinum*

- Entorno sin oxígeno, como conservas poco ácidas, envases sellados al vacío o frascos sellados mal procesados
- Temperatura entre 40 grados F y 120 grados F
- Humedad relativamente alta

El mejor ejemplo del lugar en el que pueden crecer las esporas botulínicas son los alimentos envasados de forma casera, como vegetales, que son *procesados incorrectamente*.

Pasos para el envasado con inmersión en agua hirviendo

- Llene la olla para inmersión un poco más de la mitad y ponga el agua a hervir mientras prepara la mermelada o la jalea.
- Llene los *frascos calientes* con el producto, elimine las burbujas de aire y limpie los bordes para un sellado correcto.
- Coloque la tapa de sellado (preparada según las recomendaciones del fabricante) en el frasco y ajuste los aros roscados *levemente con la punta de los dedos*.
- Coloque los frascos en la rejilla de la olla para inmersión.
- Si es necesario, añada más agua caliente. El nivel del agua debe estar al menos 1 pulgada por encima de la tapa de los frascos, pero es preferible que esté a 2 pulgadas.
- Cuando el agua vuelva a hervir, inicie la cuenta del tiempo de procesamiento.
- Quite los frascos y colóquelos sobre una superficie acolchada o una toalla (no una superficie fría).
- No incline los frascos.
- Deje enfriar en un lugar sin corriente de aire entre 12 y 24 horas. Si la tapa no está bien sellada, vuelva a procesar dentro de un plazo de 24 horas o refrigere.
- Quite los aros roscados.
- Limpie y etiquete los jarros.



Alice Moore, Agente Regional de Extensión, Seguridad y Calidad Alimentaria, Universidad de Auburn

Para obtener más información, contáctese con la oficina de Extensión de su distrito. Visite www.aces.edu/directory.

El Sistema de Extensión Cooperativa de Alabama (Universidad A&M de Alabama y Universidad de Auburn) es educador y empleador que promueve la igualdad de oportunidades. ¡Son todos bienvenidos! Por favor, infórmenos si tiene requerimientos de accesibilidad. Las marcas y nombres comerciales se proporcionan con fines exclusivamente informativos. El Sistema de Extensión Cooperativa de Alabama no pretende ni deja implícita ninguna garantía, aval o discriminación entre productos comparables.

Revisado en enero de 2022, FCS-2296-S © 2022 por el Sistema de Extensión Cooperativa de Alabama. Todos los derechos reservados.