Presentaciones de conservas Presto

Equipo a llevar:

Enlatadora, anillo inferior, perilla de control

manual de envasadora

Estas instrucciones

Varios tamaños de tarros y tapas para conservas, bandas.

Embudo, imán para levantar la tapa, desgasificador/herramienta de espacio de cabeza

Toallas de papel

Muestras de conservas y tarros sellados al vacío.

=======================

Durante el pico de la temporada se saborean abundantes frutas, verduras, carnes, aves y mariscos frescos y también se pueden conservar de manera segura para disfrutar durante todo el año. Agregar hermosos frascos de comida fresca enlatada casera a su despensa le brindará satisfacción, además de facilitar la planificación de las comidas y reducir el reciclaje.

INTRODUCCIÓN AL ENLATADO CONCEPTOS BÁSICOS DEL ENLATADO

Para realizar conservas caseras de forma segura y segura, es vital que tenga los conocimientos básicos de la terminología e instrucción actuales sobre conservas. La clave para un enlatado exitoso es comprender la acidez y el factor de deterioro de los alimentos que desea enlatar, así como los métodos de enlatado aceptables para procesar esos alimentos. Los microorganismos invisibles existen naturalmente en frutas, verduras, carnes, aves y mariscos. Sin embargo, no son un problema a menos que los alimentos se dejen reposar durante períodos prolongados, lo que provoca que se echen a perder. Esta es la manera que tiene la naturaleza de decirnos cuándo los alimentos ya no son aptos para comer.

Hay cuatro agentes básicos que causan el deterioro de los alimentos: enzimas, moho, levaduras y bacterias. El enlatado interrumpirá el ciclo natural de deterioro para que los alimentos puedan conservarse de forma segura.

Los mohos, la levadura y las enzimas se destruyen a temperaturas inferiores a 212 °F , la temperatura a la que hierve el agua (excepto en las regiones montañosas). Por lo tanto, el enlatado con agua hirviendo es suficiente para destruir esos agentes.

Las bacterias, sin embargo, no se destruyen tan fácilmente. La bacteria Clostridium botulinum produce una espora que produce una toxina venenosa que causa el botulismo. Esta espora no se destruye a 212°F. Además, esta bacteria se alimenta de alimentos poco ácidos en ausencia de aire. Por lo tanto, para que un producto alimenticio sea seguro, los alimentos con bajo contenido de ácido deben procesarse a 240 °F, una temperatura que solo se logra con el enlatado a presión.

A medida que los frascos de alimentos se enfrían después del procesamiento (ya sea mediante el método de agua hirviendo o el método de enlatado a presión), se forma un vacío que sella el interior de los alimentos y evita que nuevos microorganismos entren y echen a perder los alimentos.

Determinar el método de enlatado correcto

El nivel de acidez en los alimentos que se enlatan determina qué método de enlatado se requiere, ya sea enlatado con agua hirviendo o enlatado a presión. A los efectos de las conservas caseras, los alimentos se clasifican en ácidos bajos y altos.

Poco ácido: los alimentos poco ácidos tienen un valor de pH superior a 4,6 e incluyen verduras, carnes, aves y mariscos. Los alimentos poco ácidos sólo deben procesarse mediante el método de enlatado a presión.

Alto contenido de ácido: los alimentos con alto contenido de ácido tienen un valor de pH de 4,6 o menos e incluyen frutas, mermeladas y jaleas, verduras encurtidas adecuadamente y tomates acidificados adecuadamente. La mayoría de las frutas son naturalmente ricas en ácido. Los encurtidos y los tomates, que no son muy ácidos, se vuelven muy ácidos con la adición de vinagre, jugo de limón o jugo de lima. Los alimentos con alto contenido de ácido se pueden procesar de forma segura mediante el método del agua hirviendo.

Los tomates y las frutas se pueden procesar de forma segura utilizando el método de agua hirviendo o el método de enlatado a presión. Siga siempre el método de procesamiento indicado en la receta probada por investigaciones.

Las envasadoras a presión Presto® de estufa actuales y la envasadora a presión digital Presto Precise® funcionan como envasadoras a presión y como envasadoras de agua hirviendo, lo que brinda total versatilidad y fácil almacenamiento.

Pre planeado

Antes de la temporada de enlatado, examine minuciosamente su envasadora a presión. Ya sea que tenga una envasadora nueva o una envasadora vieja de confianza, es importante hacer una prueba con agua para asegurarse de que esté funcionando aceptablemente. Como norma general, sustituir la junta tórica y el tapón de sobrepresión al menos cada tres años. Si su envasadora tiene un indicador de cuadrante, le recomendamos que lo pruebe en la oficina de extensión de su condado o con el fabricante para garantizar su funcionamiento adecuado. Encontrar un problema cuando hay una carga completa de verduras en la envasadora puede resultar desalentador.

Seleccionar una receta

Para producir alimentos enlatados caseros que sean seguros para almacenar a temperatura ambiente, es necesario utilizar una receta de enlatado probada. Las recetas que se han transmitido a lo largo de los años o las que se encuentran en la web a menudo no son confiables y generalmente no incluyen procedimientos de procesamiento científicamente probados que son vitales para un proyecto de enlatado exitoso y seguro. La información sobre enlatados publicada antes de 1994 puede ser incorrecta y representar un riesgo grave para la salud. Se ha evaluado una receta de enlatado probada para determinar el método de procesamiento exacto (enlatado con agua hirviendo o enlatado a presión), así como las instrucciones de preparación y el tiempo de procesamiento. No laves las sobras; no es seguro.

Elija siempre recetas de un recurso confiable.

Fuente de calor

Aceptable: Todas las envasadoras a presión Presto® para estufa funcionan con bobinas eléctricas y estufas de gas regulares. Los modelos actuales de envasadoras a presión Presto® también funcionarán en estufas de vidrio/superficie lisa.

Aunque Presto cree que las envasadoras a presión actuales son aceptables para su uso en estufas con tapa de vidrio, le recomendamos que consulte el manual del propietario de su estufa o con el fabricante antes de usarlas. Tenga en cuenta los siguientes consejos para un uso exitoso de la envasadora en su estufa de vidrio o de inducción:

Utilice el elemento que más se asemeje al diámetro de 8 pulgadas del fondo de la olla.

No coloque la envasadora sobre dos elementos calientes al mismo tiempo.

No permita que la envasadora se seque.

No utilice la envasadora sobre el elemento durante varias horas seguidas.

Para evitar rayones en la parte superior de vidrio, asegúrese de que la parte inferior de la olla para conservas no tenga rayones o áreas ásperas, y no deslice ni gire la olla para conservas sobre la estufa de tapa lisa.

Limpie la superficie de cocción con un limpiador para estufas de cerámica antes y después de usar la envasadora.

Las placas eléctricas no proporcionan suficiente energía para calentar una envasadora con el método de agua hirviendo o para enlatar a presión. Presto desaconseja enfáticamente el uso de quemadores de gas LP para exteriores de más de 12,000 BTU. Este tipo de quemadores no se pueden ajustar a una configuración lo suficientemente baja para mantener la cantidad de presión recomendada, lo que puede dañar el fondo de la envasadora.

Alternativa: La envasadora a presión digital Presto Precise®, n.º de stock 02144, es una envasadora a presión eléctrica y, por lo tanto, no requiere fuente de calor externa.

Suministros de montaje

Reúna todos los ingredientes, suministros y equipos necesarios para su proyecto de enlatado. Lea, comprenda y siga atentamente la receta y las instrucciones de enlatado como se indica. No sustituya ni omita ingredientes. Siga siempre las instrucciones específicas del fabricante.

Seleccionar frascos

Los frascos de vidrio para conservas caseras, a veces denominados tarros Mason, son los únicos frascos recomendados para realizar conservas caseras de forma segura. Están disponibles en tamaños estándar (frascos de media pinta, pinta y cuarto de galón) y resistirán el calor de una envasadora a presión, una y otra vez. Nota: Los frascos de medio galón se recomiendan únicamente para enlatar jugos claros, como los de uva y manzana.

Los frascos de vidrio para conservas caseras ofrecen un cuello profundo y una amplia superficie de sellado para asegurar un sellado hermético. Siempre examine visualmente los frascos de conservas en busca de mellas o grietas. Recicle o deseche los frascos dañados. No utilice frascos de alimentos preparados comercialmente porque fueron hechos para un solo uso. Utilice siempre el tamaño del frasco y los procedimientos de procesamiento exactos indicados en la receta de procesamiento probada por investigaciones.

Limpieza de tarros para conservas

Los frascos deben lavarse minuciosamente con agua caliente y jabón. No utilice cepillos de alambre, materiales abrasivos ni limpiadores porque pueden dañar el vidrio. Enjuague los frascos completamente con agua caliente. Para ayudar a evitar que se rompan los frascos, déjelos reposar en agua muy caliente antes de llenarlos con comida. También se puede utilizar un lavavajillas. Lave y seque los frascos usando un ciclo regular. Cuando se complete el ciclo, retire un frasco a la vez y mantenga el resto de los frascos calientes hasta que los necesite.

No es necesario esterilizar los frascos a menos que los alimentos que se coloquen en ellos se procesen en menos de 10 minutos usando el método del agua hirviendo, como mermeladas y jaleas. Para esterilizar los frascos, hiérvalos durante 10 minutos. Si vive a una altitud de 1000 pies o más, hierva un minuto adicional por cada aumento de 1000 pies en altitud. Si se desea, en lugar de esterilizar los frascos se puede aumentar el tiempo de procesamiento a 10 minutos para aquellas mermeladas y jaleas que tienen un tiempo de procesamiento de 5 minutos. El tiempo de procesamiento adicional no es perjudicial para la mayoría de los geles. Tenga en cuenta que si su altitud es superior a 1000 pies, es necesario ajustar el tiempo de procesamiento.

Tapas y bandas para conservas

La tapa al vacío de dos piezas es el cierre recomendado para conservas caseras. Consiste en una tapa metálica plana con una masa selladora en el borde exterior y una banda roscada metálica separada que asegura la tapa durante el procesamiento. Las bandas se pueden utilizar repetidamente si se mantienen en buenas condiciones; sin embargo, se deben usar tapas nuevas cada vez. Prepare siempre las tapas y bandas según las instrucciones del fabricante.

Evite cierres como tapas de zinc y tapas de vidrio que requieran un frasco de goma. Estos cierres no proporcionan un método adecuado para determinar si el sello es seguro. Además, evite las tapas comerciales de una sola pieza, incluso si tienen una junta similar a la goma, porque están diseñadas para un solo uso.

Seleccionar y preparar alimentos

Seleccione sólo productos que estén en su máxima calidad. Los productos demasiado maduros o dañados no serán un buen producto enlatado. Siga siempre las instrucciones exactas de preparación, como pelar, rebanar o picar. La modificación de la receta puede afectar la penetración del calor en los alimentos, lo que, cuando se enlatan, puede provocar un procesamiento insuficiente.

Hay dos métodos para envasar alimentos en frascos: crudo y caliente. Las recetas indicarán el método de envasado que sea mejor para los alimentos que se enlatan. En algunos casos, están indicados tanto crudos como en caliente. Si se le da la opción, el método del paquete caliente produce mejor color y sabor, especialmente cuando los alimentos se enlatan utilizando el método de agua hirviendo.

Paquete crudo: los alimentos sin calentar se colocan directamente en los frascos y luego se cubren con agua hirviendo, jugo o almíbar. Cuando envase carnes, aves, pescados y mariscos crudos, no los cubra con líquido. La mayoría de los alimentos deben empaquetarse herméticamente en frascos porque se encogerán durante el procesamiento. Sin embargo, el maíz, las habas, los guisantes y las patatas se expanden durante el procesamiento y deben empaquetarse sin apretar. La carne cruda tampoco debe envasarse muy apretada. Consulte siempre la receta para obtener instrucciones específicas del paquete.

Envasado en caliente: los alimentos se calientan hasta hervir o se cocinan según la receta antes de envasarlos en frascos. Luego se cubre la comida con el líquido hirviendo. Los alimentos envasados en caliente deben colocarse en los frascos sin apretar porque no se encogerán durante el procesamiento. Precocinar los alimentos permite que se ajusten mejor al frasco para un ajuste más ajustado y eficiente y evita que los alimentos floten en el frasco durante el procesamiento.

Preparar frascos llenos para enlatar

Medición del espacio de cabeza

Todas las recetas indicarán la cantidad de espacio libre necesario para la comida que se va a enlatar. El espacio libre es el espacio de aire entre la parte superior del alimento o su líquido y la tapa. Dejar demasiado espacio libre puede provocar un procesamiento insuficiente porque puede llevar demasiado tiempo liberar el aire del frasco. Dejar muy poco espacio libre atrapará los alimentos entre el frasco y la tapa y puede resultar en un sellado inadecuado. Como regla general, deje un espacio libre de 1/2 pulgada para frutas y tomates; 1 pulgada para verduras, carnes y mariscos; y 1 1/4 de pulgada para aves.

Quitar burbujas de aire, preparar los bordes de los frascos y ajustar las tapas y bandas

Después de envasar los alimentos en frascos, trabaje rápidamente para eliminar las burbujas de aire que hayan quedado atrapadas entre los trozos de comida moviendo una espátula limpia y no metálica alrededor del frasco, entre la comida y el costado del frasco. El uso de utensilios de metal puede dañar los frascos de conservas y debe evitarse. Limpie inmediatamente los bordes de los frascos con un paño limpio y húmedo para eliminar cualquier residuo. Coloque la tapa plana en el borde del frasco asegurándose de que el compuesto sellador toque el vidrio. Coloque una banda sobre la tapa y atorníllela al frasco hasta encontrar resistencia. No demasiado apretado, ya que el aire debe salir de los frascos durante el procesamiento y el enfriamiento. Cuando se libera todo el aire, se forma un vacío y la tapa se sella.

Procesando

Procese los alimentos de acuerdo con la receta de enlatado probada por investigaciones que proporcionará información sobre el método de procesamiento a utilizar, agua hirviendo o enlatado a presión. También indicará el tiempo de procesamiento para el método de agua hirviendo o la presión y el tiempo de procesamiento para el método de enlatado a presión.

Enfriar y almacenar frascos de comida

Enfriamiento: Abra la tapa con cuidado. Con un levantador de frascos, retire los frascos de la envasadora levantándolos hacia arriba, teniendo cuidado de no inclinarlos. Coloque los frascos sobre una toalla seca sobre la encimera, lejos de corrientes de aire, dejando de 1 a 2 pulgadas de espacio entre los frascos para permitir un enfriamiento uniforme. No invertir los frascos ni taparlos con un paño. Deje que los frascos se enfríen de forma natural y completa. Deje que los frascos se enfríen durante 12 a 24 horas antes de revisar los sellos. Es importante probar los sellos. para asegurarse de que se haya formado un vacío. Presione hacia abajo en el centro de la tapa. Si es cóncavo o permanece hacia abajo al presionarlo, el frasco está correctamente sellado al vacío. Si un frasco no logra sellar, consulte Solución de problemas.

Almacenamiento: Retire las bandas. Limpia cualquier residuo de comida de las tapas y los frascos. No reemplace las bandas ya que pueden oxidarse y resultar difíciles de quitar. Fecha y etiqueta los frascos antes de guardarlos. Guarde los alimentos enlatados en un lugar fresco (entre 50° y 70°F), oscuro y seco para mantener una calidad alimentaria óptima hasta por un año. Almacenar los alimentos cerca de una fuente de calor o con exposición a la luz solar puede provocar la pérdida de la calidad de los alimentos en tan solo unas semanas o unos meses.

Detección de deterioro

Si se siguen cuidadosamente las instrucciones actualizadas y los tiempos y presiones de procesamiento, el deterioro es poco común. Sin embargo, se recomienda comprobar si hay signos de deterioro antes de probar cualquier alimento enlatado. Compruebe si hay un sello roto, gases al abrir, moho, viscosidad, turbidez u olores desagradables. Si alguno de estos signos está presente, deseche el alimento. Como medida preventiva contra el uso de productos enlatados con bajo contenido de ácido y de tomate que pueden verse afectados por un deterioro que no se detecta fácilmente, hierva los alimentos durante 10 minutos para altitudes de hasta 1000 pies sobre el nivel del mar. Extienda el tiempo de ebullición en 1 minuto por cada aumento de altitud de 1000 pies. Muchas veces los olores que no se pueden detectar en el producto frío se harán evidentes con este método. Si después de hervir los alimentos no huelen o no se ven bien, deséchelos sin probarlos.