South Dakota State University Extension

Guía Práctica para Envasar con Baño de Agua

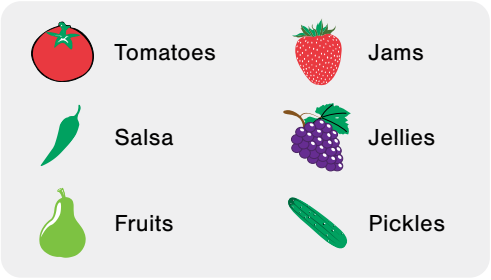
Review and Revision: Claudia Botzet, SDSU Extension Nutrition Field Specialist
Translated by: Abigail Lambert, former SDSU Extension Food Preservation Intern
Original Publication: 2018 – Hope Kleine, former SDSU Extension Health Education Field Specialist

Envasar (o enlatar) alimentos en el hogar es una buena manera de conservar los alimentos frescos para su uso posterior. La clave está en envasar los alimentos en forma adecuada y segura para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.

El envasador con baño de agua necesita ser lo suficientemente profundo como para permitir un mínimo de 1-2 pulgadas de agua hirviendo que cubre la parte superior de los frascos durante el procesamiento. Se pueden utilizar envasador con baño de agua para los alimentos con alto contenido de ácido.

Los alimentos que pueden envasarse con seguridad en estas envasadoras incluyen:

- Frutas
- Untables dulces (pastas para untar)
- Productos en escabeche
- Tomates
- Salsa mejicana (salsa fresca)
- Algunos productos a base de tomate



Estos alimentos:
Tienen un pH de 4.6 o menos (El término “pH” es una medida de la acidez; mientras menor es su valor, más ácido hay en el alimento.)

La Importancia de Altitud

La altitud afecta a las recetas de conservas, tal como lo hace cuando hornea. Las recetas están escritas para altitudes de hasta 1.000 pies sobre el nivel de mar. Consulta la tabla para ver los ajustes basados en su altitud.

Altitude (feet)	Water Bath (minutes added)
1,001-3,000	5 minutes
3,001-6,000	10 minutes
6,001-8,000	15 minutes
8,001-10,000	20 minutes

Encuentra su altitud mediante visitando www.whatismyelevation.com.

La Seguridad Es lo Primero

Es importante que siga una receta segura. Al enlatar alimentos, usted debe:

- Siempre utiliza recetas basadas en evidencia de fuentes tales como:
  - Servicios de Extensión, como Extensión de SDSU
  - Guía completa del USDA para el enlatado casero
  - El Centro Nacional para la Conservación Casera de Alimentos (nchfp.uga.edu)

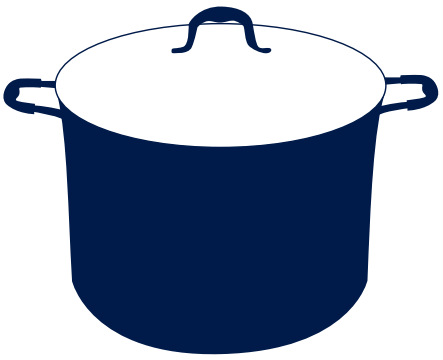
- Nunca utilice recetas de fuentes inseguras como:
  - Pinterest
  - Blog entradas
  - Recetas familiares antiguas (En lugar de eso, congela las recetas caseras para el almacenamiento a largo plazo.)
  - Recetas mayores de 1994 pueden ser inseguras.

Pasos para un Envasado Exitoso con Baño de Agua

1.	Llene la envasadora al menos hasta la mitad con agua. Coloque en el quemador a fuego medio.
2.	Prepare los alimentos que va a envasar. Llene los frascos según las instrucciones, asegurando el espacio adecuado para la cabeza. Retire las burbujas de aire.
3.	Limpie el borde y los hilos del frasco con un paño limpio y húmedo.
4.	Coloque la tapa y banda en el fresco, atornille hasta apretar la punta del dedo.
5.	Coloque los frascos llenos sobre la rejilla, uno a la vez, usando un levantador de frascos.
6.	Agregue más agua hirviendo, si es necesario, para que el nivel de agua esté al menos de 1 a 2 pulgadas por encima de las tapas del frasco.
7.	Encienda el fuego a su posición más alta, cubra la envasadora con su tapa y caliente hasta que el agua hierva vigorosamente.
8.	Ponga un temporizador en los minutos totales requeridos para el procesamiento de los alimentos. Ajuste el tiempo de procesamiento de acuerdo con la altitud de su residencia.
9.	Mantenga la envasadora cubierta y mantenga el hervor durante todo el proceso. Si el agua deja de hervir en cualquier momento durante el proceso, lleve el agua de nuevo hasta el punto de ebullición vigorosa y reinicie el tiempo de procesamiento.
10.	Añada más agua hirviendo, si es necesario, para mantener el nivel de agua por encima de los frascos.
11.	Cuando se haya completado el tiempo de procesamiento, apague el fuego y retire la tapa de la envasadora. Espere 5 minutos antes de retirar los frascos.
12.	Retire los frascos con un levantador de frascos y colóquelos en una toalla o rejilla de alambre. Deje que los frascos reposen por 12 a 24 horas sin que nadie los toque para enfriarlos a temperatura ambiente.
13.	Revise las tapas en busca de sellos. Las tapas no deben flexionarse hacia arriba y hacia abajo cuando se presiona el centro. Retire las bandas.
14.	Almacene en un lugar fresco, seco y oscuro durante máximo de 18 meses.

Limpieza de Su Envasador

- Limpie la superficie interior oscurecida mezclando 1 cucharada de vinagre a cada cuarto de agua.
- Calienta el agua a ebullición y hierve cubierta hasta que los depósitos oscuros desaparen.
- Lave con agua jabonosa caliente, enjugar y secar.



Almacenamiento de su envasador

- Almacene en un lugar limpio y seco con toallas de papel limpias arrugadas dentro del envasador. (Esto ayudará a absorber la humedad y los olores.)
- Coloque la tapa boca abajo en el envasador para la ventilación.
- Nunca coloque la tapa del envasador y ciélelo durante el almacenamiento.

Conozca su Estufa

La estufa de superficie plana ha traído algunos desafíos para la industria de la conservación de alimentos. Siga las recomendaciones del fabricante para su estufa de superficie plana. Estos son algunos problemas:

1. El fondo de la envasadora debe estar completamente plano. Algunos tipos de envasadoras con baño de agua no se recomiendan para su uso en estufas de superficie plana debido a los fondos irregulares. Siga siempre las recomendaciones del fabricante.
2. El calor excesivo que se refleja de regreso en la superficie puede dañar la estufa. Ejemplos de ello son la decoloración, daños en las hornillas (o quemadores), superficies de cristal agrietado o metal fundido a la superficie de cristal.
3. Muchas de estas estufas tienen hornillas que se apagan automáticamente cuando el calor se vuelve excesivo. Si la hornilla se apaga durante el procesamiento, los alimentos pueden estar cocinados insuficientemente.

Fuentes:

Centro Nacional para la Conservación Casera de Alimentos, nchfp.uga.edu

Dr. Barbara Ingham, Profesora de Extensión de la Universidad de Wisconsin-Madison, “Home Processing of Acid Foods in Atmospheric Steam and Boiling Water Canners (El Procesamiento Casero de Alimentos Ácidos en Envasadora con Baño de Agua y Envasadora de Vapor Atmosférico),” Food Protection Trends, Vol. 35, No. 3, pp. 150-160.

Karen Blakeslee, Guía Práctica para Envasar con Baño de Agua y Envasar al Vapor, Universidad Estatal de Kansas, agosto 2015.

For more information: extension.sdstate.edu/food

SDSU Extension is an equal opportunity provider and employer in accordance with the nondiscrimination policies of South Dakota State University, the South Dakota Board of Regents and the United States Department of Agriculture.

Learn more at extension.sdstate.edu.

© 2022, South Dakota Board of Regents

P-00255-S