

Escuela: Cens Héroes de Malvinas

Docente: David Gálvez Saa

Curso: Segundo Segunda

Turno: Noche

Área Curricular: Agroindustria

Título: Producciones

Guía N° 8

Conservas de hortalizas en vinagre y encurtidos



Pickles



Conservas de hortalizas en vinagre y encurtidos

Definición

Conservas en vinagre: a las frutas y hortalizas obtenidas (o conservadas) luego de un proceso de acidificación (con vinagre), el que puede realizarse en frío o en caliente. Con adición de azúcar o sal y aromatizantes como hierbas, clavos de olor, mostaza, pimienta en grano y otros a gusto.

Los encurtidos: son productos que se obtienen a partir de sumergir las frutas y hortalizas en una solución de sal y luego fermentados por sí solos o por microorganismos inocuos (como *Lactobacillus plantarum*), en el cual baja el pH y aumenta la acidez del mismo con el objeto de poder extender su conservación. Así se conservan los productos durante varios meses.

En ambos casos, estos procesos, aumentan los contenidos de ácidos, resguardando los

productos de la presencia de bacterias no deseadas como es el Clostridium botulinum, que puede estar presente si no hay acidez.

Con respecto a la sal que se utiliza, preferentemente debe de ser sal sin yodar para mantener la flora microbiana que debe actuar durante la fermentación.

Los ácidos que se utilizan son acético, cítrico y ascórbico. Siempre se utilizan diluidos en agua y con adición de sal, azúcar y especias a gusto.

En tanto que el ácido acético, es decir vinagre, puede ser cualquiera de las formulaciones que se encuentran en el mercado, de alcohol, de manzana, de uva. Todos tienen el mismo poder acidificante.

Paso a paso del proceso

Lavado: con abundante agua limpia.

Pelado: solo aquellas con cáscara coriácea como cebolla, ajo o manzana.

Trozado: en tamaños más o menos uniformes.

Escaldado: en solución de mitad vinagre y mitad salmuera, durante unos tres minutos de hervor, dependiendo de la consistencia de la pulpa, pasar de a una hortaliza por vez, no mezcladas, porque cada una tiene su tiempo.

No es necesario escaldar cebolla, ajo, tomate y manzana porque tienen pulpas blandas y porque contienen suficiente cantidad de ácidos propios.

Envasado: se acomodan en el frasco, ya sea por separado o mezclados, según el producto que se desea obtener.

Líquido de cobertura: solución mitad vinagre y mitad salmuera al 6%.

Guardado: no es necesario pasar por baño maría, guardar en lugar seco, fresco y oscuro.

Actividades:

- Realizar lectura comprensiva de lo expuesto.
- Describe con tus palabras que son los encurtidos.
- Realizar 2 frascos de pickles utilizando la metodología y marco teórico de referencia.
- Envía fotos y videos propios de la vivencia.

Bibliografía:

- Documentos de catedra del Instituto Nacional de Educación Tecnológica. Producción Agroindustrial 2016

Director: Juan Manuel Nuñez