

Ley de alimentos caseros de Alabama

Productos ácidos y acidificados

Las frutas y los vegetales en conserva están permitidos por la Ley de alimentos caseros de Alabama si tienen un pH de equilibrio final inferior a 4,2. Los ejemplos incluyen, entre otros, vegetales encurtidos, salsas, mermeladas y jaleas.

Muchos de estos productos requerirán pruebas de pH para garantizar la seguridad. Un laboratorio aprobado debe realizar las pruebas iniciales. Tras la prueba inicial y la aprobación, se recomienda realizar pruebas periódicas para verificar que los resultados se mantienen constantes. Entre los ejemplos de productos que pueden estar exentos de los requisitos de pruebas se incluyen las mermeladas y jaleas de frutas tradicionales.



Preparación y procesamiento

- Prepare el producto según una receta validada.
- Llene la olla para inmersión un poco más de la mitad y ponga el agua a calentar.
- Lave los frascos, los aros y las tapas.
- Si el tiempo de procesamiento del producto es inferior a 10 minutos, esterilice los frascos. Para hacerlo, colóquelos con la boca hacia arriba en una olla para inmersión en agua hirviendo. Llene la olla y los frascos hasta que haya al menos una pulgada de agua por encima del borde de los frascos. Lleve el agua a temperatura de ebullición y mantenga en hervor durante 10 minutos.
- La esterilización de los frascos es opcional si el producto se va a procesar durante al menos 10 minutos.
- Prepare las tapas de los frascos de acuerdo con las recomendaciones del fabricante.
- Llene cada frasco con el producto. Asegúrese de dejar el espacio libre correcto en la parte superior y de eliminar las burbujas de aire.
- Limpie el borde de cada frasco con una toalla de papel húmeda. Coloque la tapa plana en el frasco y luego enrosque el aro hasta ajustar con la punta de los dedos.
- Coloque los frascos en la rejilla de la olla para inmersión. El agua debe estar de 2 a 3 pulgadas por encima de la parte superior de los frascos. Si no es así, añada agua caliente a la olla con cuidado. Tenga cuidado de no verter el agua directamente sobre los frascos.
- Espere hasta que el agua de la olla vuelva a hervir.
- Cuando el agua vuelva a hervir, comience a contar el tiempo de procesamiento.
- Una vez transcurrido el tiempo de procesamiento, retire los frascos. No incline los frascos para eliminar el agua acumulada en la tapa.

- Coloque los frascos sobre una superficie estable y aislada (como una superficie de madera o varios paños de cocina) para evitar que se rompan. No coloque frascos calientes sobre una superficie fría.
- Deje que los frascos se enfríen entre 12 y 24 horas y, luego, compruebe el sellado para asegurarse de que todos los frascos tienen un sellado correcto.
- Los frascos sin sellar deben volver a procesarse dentro de un plazo de 24 horas. Si vuelve a procesar, recuerde utilizar una tapa plana nueva.

Aspectos importantes para recordar

- Utilice siempre recetas validadas.
- No altere las recetas; las proporciones son muy importantes.
- No se permite el uso de carne, aves (huevos) ni pescado.
- Utilice frascos de conserva estándar.
- Los productos acidificados deben procesarse en una olla para inmersión en agua hirviendo durante el tiempo especificado en la receta validada para destruir las bacterias vegetativas, las levaduras y los mohos.
- Conseguir la acidez correcta y mantenerla es fundamental para la seguridad.



Dani Reams, 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.

Las marcas y los nombres comerciales empleados en esta publicación 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.

De acuerdo con la Ley Federal de Derechos Civiles y los reglamentos y políticas de derechos civiles del Departamento de Agricultura de los EE. UU. (USDA), se prohíbe que esta institución discrimine por motivos de raza, color, origen nacional, sexo (incluidas la identidad de género y la orientación sexual), edad, discapacidad, o en represalia o venganza por actividades previas relacionadas con los derechos civiles. La información sobre el programa puede estar disponible en idiomas que no sean inglés. Las personas con discapacidad que necesiten medios alternativos de comunicación para obtener información sobre el programa (por ejemplo, braille, letra grande, cintas de audio y lengua de señas estadounidense) deben comunicarse con el Departamento de Recursos Humanos del Sistema de Extensión Cooperativa de Alabama al (334) 844-5531 o con la Oficina del Gobernador de Alabama para la Discapacidad (GOOD) al (888) 879-3582 o con el Centro TARGET del USDA al (202) 720-2600 (voz y TTY), o comunicarse con el USDA a través del Servicio Federal de Retransmisión al (800) 877-8339. Para presentar una denuncia de discriminación del programa, el denunciante deberá completar un formulario AD-3027, Formulario de Denuncia de Discriminación del Programa del USDA, que está disponible en línea en <https://www.usda.gov/oasr/how-to-file-a-program-discrimination-complaint>, en cualquier oficina del USDA, llamando al (866) 632- 9992, o escribiendo una carta dirigida al USDA. La carta debe contener el nombre, la dirección y el número de teléfono del demandante, así como una descripción escrita de la supuesta acción discriminatoria lo suficientemente detallada como para informar al subsecretario de Derechos Civiles (ASCR) sobre la naturaleza y la fecha de una presunta violación de los derechos civiles. El formulario AD-3027 completo o la carta deben enviarse al USDA por correo postal a la siguiente dirección: U.S. Department of Agriculture Office of the Assistant Secretary for Civil Rights, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, D.C. 20250-9410; por fax al (833) 256-1665 o al (202) 690-7442; o por correo electrónico a program.intake@usda.gov.

Nuevo mayo 2023, ANR-3001-S

© 2023 por el Sistema de Extensión Cooperativa de Alabama. Todos los derechos reservados.

www.aces.edu