



### Preguntas Frecuentes

#### ¿El aparato de conservación Presto® solo prueba ciertas marcas de tapas de envasadoras a presión?

El aparato Presto® está diseñado para probar varias marcas, incluso:

- *National*, fabricado por National Pressure Cooker Company en Eau Claire, Wisconsin
- *Magic Seal*, vendido en Montgomery Ward
- *Maid of Honor*, vendido en Sears Roebuck and Company
- *Envasadoras a Presión Presto®*

Para obtener ayuda, comunícate con la oficina de Extensión local donde ofrecen orientación o información sobre dónde enviar el manómetro para tu prueba. Las envasadoras a presión con pesas (no con un manómetro) no necesitan pruebas.

#### ¿Es seguro reutilizar frascos de conserva viejos?

Sí, los frascos de conserva de fuentes reputadas como Ball® o Kerr® están diseñados para ser usados durante muchos años. Revísalos para las astillas y grietas antes de usar. No reutilices las tapas.

#### ¿Qué tipo de frascos de vidrio se deben evitar?

Los frascos que anteriormente contenían alimentos producidos comercialmente, como la mayonesa o la mantequilla de maní, fueron diseñados para pasar por un proceso una sola vez, y no deben ser utilizados nuevamente para el procesamiento en casa.

#### ¿Son seguros los frascos Weck para usar?

No hay procedimientos aprobados por el USDA para usar estos frascos y no se han financiado ni realizado estudios por parte del USDA o del Servicio de Extensión Cooperativo.

#### ¿Los frascos de conserva contienen plomo?

Las fuentes de Illinois Extension indican que las cantidades de plomo en los frascos de conserva modernos son insignificantes. Los frascos de vidrio más antiguos y de colores pueden contener plomo y es mejor utilizarlos solo para la exhibición.

#### ¿Son ciertas marcas de tapas más resistentes que otras?

Utiliza las marcas reconocidas, como Ball® o Kerr®, en vez de las marcas de tienda para una calidad consistente.

#### ¿Es necesario probar los manómetros en una envasadora a presión?

Prueba las envasadoras a presión con manómetros de dial cada año para garantizar su precisión. Muchas oficinas de Illinois Extension ofrecen pruebas gratuitas. Explora [go.illinois.edu/PressureCannerTesting](http://go.illinois.edu/PressureCannerTesting).

#### ¿Cuál es la diferencia entre encurtir los pepinos regulares y los pepinos para encurtir?

Las variedades de pepino específicas para encurtidos tienen semillas más pequeñas y pieles menos amargas, lo que puede resultar en un producto final sabroso.

#### ¿Dónde se puede comprar grandes cantidades de pepinos para encurtir?

Pregunta a un productor del mercado agrícola local sobre la compra de una gran cantidad y organiza recogerlos por la mañana cuando sean cosechados.

## ¿Qué tipo de proceso de conservación se puede utilizar para la lacto-fermentación?

Los encurtidos fermentados utilizan la lacto-fermentación, al igual que el chucrut y otros alimentos fermentados. Este proceso reduce las bacterias malas y fomenta los beneficios.

## ¿Cuánto tiempo se puede almacenar la sal para encurtir?

Almacena la sal para encurtir durante un máximo de cinco años.

## ¿Qué tipo de sal es mejor para hacer encurtidos?

### Recomendado o seguro de usar:

- Se recomienda la sal para conservas o para encurtidos.
- Los pepinillos fermentados y no fermentados se pueden preparar de manera segura utilizando la sal de mesa yodada o no yodada; los agentes antiaglomerantes añadidos a las sales de mesa pueden hacer que la salmuera se ponga turbia.
- La sal kosher se puede usar, pero no debe incluir los agentes antiaglomerantes en la lista de ingredientes. Si está en la forma de copos, convierte las medidas para usar un 50% más de sal en copos de la que se indica en forma de granulado.

### No se recomienda:

- La sal marina no se recomienda para encurtir. Los minerales adicionales que contiene pueden afectar negativamente el color y el sabor de los encurtidos. La sal en copos varía en densidad y su uso no se recomienda.

## ¿Es seguro reducir o duplicar una receta?

Elegir las recetas implica las fórmulas científicas con proporciones exactas de ácido, sal, azúcar, y agua necesarias para mantener la comida en conserva segura. No alteres las recetas a menos que todos los ingredientes se puedan dividir exactamente a la mitad o duplicar exactamente sin redondear las cantidades ni tener cantidades fraccionarias.

Busca diversas recetas de tamaño de lote del USDA, del NCHFP, de Illinois Extension, o de las empresas comerciales de suministros de conservación.

## ¿Existen recetas de conservación de alimentos en casa que ya no deberían usarse?

La llegada de las medidas modernas de la seguridad alimentaria exige los métodos de conservación, los tiempos de procesamiento, y las recetas que han avanzado con los tiempos. Encuentra y utiliza las recetas, los procesos, y los tiempos probados publicados en fuentes después de 1985.

## ¿Cuáles son las fuentes que ofrecen las recetas científicamente probadas?

Puede tardar unos intentos en encontrar una receta preferida, ya sea que encurtas remolachas o pepinillos dulces, agridulces, de eneldo, o navideños con canela y los caramelos rojos picantes.

Es importante usar una receta de una fuente aprobada:

### Recursos:

- [National Center for Home Food Preservation](http://nchfp.uga.edu) (Centro Nacional para la Conservación de Alimentos en el Hogar), nchfp.uga.edu
- [Complete Guide to Home Canning](#) (Guía Completa del USDA sobre la Conservación Doméstica), National Home Center for Home Food Preservation, The Ball® Blue Book Guide to Preserving
- [So Easy to Preserve](#) (Tan Fácil de Conservar), University of Georgia Extension
- Empresas de Suministros de Conservas Comerciales

### Recetas probadas comúnmente solicitadas:

- [Pickled Mixed Vegetables](#) (Vegetales Mixtos Encurtidos), National Center for Home Food Preservation
- [Pickled Peppers](#) (Pimientos Encurtidos), Colorado State University Extension

## ¿Las zanahorias requieren alguna preparación antes de encurtir las?

El Centro Nacional para la Conservación de Alimentos en el Hogar recomienda cocinar las zanahorias hasta que estén medio cocidas o solo tiernas antes de procesarlas. Siempre utiliza una receta de una fuente aprobada.



## ¿Qué recetas producen los pimientos encurtidos crujientes, como el pimiento amarillo o el jalapeño?

Para un producto crujiente, utiliza una receta de una fuente aprobada como del NCHFP, USDA, o de Illinois Extension que utiliza la cal para encurtir. Sigue las instrucciones para remojar y enjuagar.

## ¿Qué aditivo se puede agregar para que los pepinos encurtidos sean crujientes?

El **alumbre** no mejora la firmeza de los encurtidos de proceso rápido, pero se puede usar de manera segura para que los encurtidos fermentados se pongan firmes, aunque no es necesario.

El **calcio en la cal** mejora la firmeza de los encurtidos rápidos. La cal de grado alimenticio puede utilizarse como una solución de cal en agua para remojar los pepinos frescos durante 12 a 24 horas antes de encurtirlos. El exceso de cal absorbido por los pepinos se debe eliminar para preparar los encurtidos seguros. Para eliminar el exceso de cal, escurre la solución de cal en agua, enjuaga, y luego vuelve a remojar los pepinos en agua fresca durante 1 hora. Repite los pasos de enjuague y remojo dos veces más.

Para mejorar aún más la firmeza de los encurtidos, **procesa los encurtidos de pepino durante 30 minutos en agua a 180°F**. Este proceso también previene el deterioro, pero la temperatura del agua no debe caer por debajo de 180°F. Usa un termómetro para dulces o para jaleas para verificar la temperatura del agua.

Fuente: [So Easy to Preserve](#) (Tan Fácil de Conservar), University of Georgia Extension.

## ¿En qué se pueden contener las especias para encurtir y prevenir la turbidez?

Las bolsitas de té son excelentes contenedores para las especias de encurtido.

## ¿Cómo puedo evitar que las pieles de rábano tiñan los encurtidos rápidos de un color rosado?

Espolvorea los rábanos con sal, deja reposar durante 30 minutos, luego escurre, y seca antes de verter la solución de encurtido. Deja una pequeña parte de la parte de arriba del rábano y procésalo todo. Si eso no funciona, entonces disfruta de los “encurtidos rosados.”

## ¿Por qué se utilizan las hojas de parra en algunas recetas de encurtidos?

Las hojas de parra contienen taninos, que inhiben la enzima pectinasa, y que ablandan los encurtidos. Eliminar los extremos de la flor de los pepinos (la fuente de enzimas indeseables) ayuda a no necesitar las hojas de parra. La mayoría de las recetas modernas no utilizan hojas de parra; pueden impartir un sabor amargo.

## ¿Por qué se recomienda la conservación a 240°F cuando 210°F mata todos los patógenos?

Las esporas producidas por la bacteria *C. botulinum* son muy difíciles de destruir a las temperaturas de ebullición del agua. Cuanto más alta es la temperatura de la envasadora, más fácilmente se destruyen las esporas.

Por lo tanto, todos los alimentos bajos en ácido se deben esterilizar a temperaturas de 240°F a 250°F, lo cual se puede lograr con las envasadoras a presión que operan a 10 a 15 PSIG (libra por pulgada cuadrada manométrica).

## ¿Son necesarios los cierres de fermentación? ¿Hay algún tipo particular que sea mejor para usar con los frascos de vidrio?

Todos los cierres de fermentación permiten que el dióxido de carbono escape y evitan que el oxígeno entre. Illinois Extension recomienda un sello de aire para asegurar un ambiente anaeróbico, pero la fermentación es posible sin uno. Asegúrate de que los vegetales estén sumergidos por debajo del nivel de salmuera en todos los casos.

## ¿Son los pepinillos encurtidos estables a temperatura ambiente?

Los pepinillos completamente fermentados se pueden almacenar en su envase original durante aproximadamente 4 a 6 meses, siempre que se mantengan refrigerados y se elimine regularmente la espuma y los mohos de la superficie. Envasar los pepinillos completamente fermentados es una mejor manera de almacenarlos.

- Para envasarlos, vierte la salmuera en una cacerola, calienta lentamente hasta que hierva, y cocina a fuego lento durante 5 minutos. Filtra la salmuera a través de los filtros de café de papel para reducir la turbidez.
- Llena los frascos calientes con pepinillos y salmuera caliente, dejando ½ pulgada de espacio libre en la parte superior.
- Elimina las burbujas de aire, ajusta el espacio en la parte superior si es necesario, y limpia los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y húmeda.
- Ajusta las tapas y procesa como se indica a continuación o usa el tratamiento de pasteurización a baja temperatura.

El siguiente tratamiento resulta en una textura mejorada en el producto, pero debe ser gestionado con cuidado para evitar los posibles deterioros. **Nota:** Usa este tratamiento solo si se indica en la receta.

- Coloca los frascos en una envasadora a presión llena hasta la mitad con agua tibia, entre 120°F y 140°F.
- Agrega agua caliente hasta un nivel 1 pulgada por encima de los frascos.

- Calienta el agua y mantén una temperatura de 180°F a 185°F durante 30 minutos; usa un termómetro para dulces o para jaleas para asegurar que la temperatura del agua esté al menos a 180°F durante los 30 minutos.
- Las temperaturas superiores a 185°F pueden causar un ablandamiento de los pepinillos.

Fuente [USDA](#).

### ¿Hay algún beneficio en sumergir los pepinos para encurtir en un baño de hielo antes de preparar los pepinillos de refrigerador?

El baño de hielo endurece la pared celular de los pepinos; podría ayudar a que los pepinillos de refrigerador sean crujientes, aunque no es necesario. Mantener los pepinillos de refrigerador también dará como resultado los pepinillos crujientes.

### ¿Ayuda una solución de salmuera a conservar los pepinos por más tiempo hasta que se cosechen suficientes para hacer un lote de encurtidos?

Algunas empresas comerciales de encurtidos pueden almacenar los pepinos en salmuera, pero se desconoce el éxito de sus fórmulas en las recetas de pequeña escala en casa.

Almacena los pepinos recién cosechados en el refrigerador. Cuando haya suficientes pepinos disponibles para preparar un lote, sumérgelos en salmuera durante la noche para que se hidraten, o prepara varios lotes pequeños a medida que se cosechan los pepinos. Además, las empresas de Ball®, Kehr®, y Mrs. Wages® tienen algunas recetas.

### ¿Es necesario remojar los pepinos recién cosechados durante la noche antes de encurtirlos?

Remojar los pepinos durante la noche es un método que se utiliza cuando los pepinos no están frescos. Cosechar los pepinos temprano en la mañana y encurtirlos el mismo día garantizará un mejor producto. Muchas de las recetas para los encurtidos rápidos requieren el remojo en agua con hielo durante unas horas antes de procesarlos.

### ¿Se puede utilizar la salmuera de los pepinillos comprados en el mercado para procesar más encurtidos rápidos?

La salmuera que se compra en el mercado se puede reutilizar para dar sabor a los vegetales encurtidos, pero no se debe utilizar para la conservación. La proporción de ácido a agua no es la misma que la de una salmuera fresca, pero dará sabor a los vegetales que agregues al frasco. Deja reposar durante 2 a 3 días en el refrigerador antes de usar, y utilízalo dentro de 7 a 10 días. Deséchala si observas las señales de descomposición, como las burbujas, un olor malo, o los cambios de color.

### ¿Se puede reutilizar la salmuera sobrante o previamente utilizada?

La salmuera sobrante o reutilizada no es segura para conservar los pepinillos, pero se puede usar para hacer los “vegetales de refrigerador” como un condimento fresco. Vierte la salmuera sobre cualquier vegetal y refrigera. Deja que los sabores se desarrollen durante unos días y disfruta.

### ¿Se puede reducir el número de días para preparar los encurtidos de 14 días si la receta se reduce proporcionalmente?

No. Sigue la receta aprobada exactamente. Aunque los ingredientes de la receta pueden dividirse a la mitad o duplicarse exactamente, sin redondear ni usar cantidades fraccionarias, los tiempos y las temperaturas de procesamiento nunca deben alterarse con respecto a lo que dicta la receta.

### ¿La mayoría de las personas utilizan un baño de agua o una envasadora a presión para los pepinillos escabechados al eneldo?

Los pepinillos se acidifican y se procesan mejor en un baño de agua hirviendo. La conservación a presión de los pepinillos puede resultar en una textura blanda en vez de crujiente.

### ¿Son los recipientes de vidrio adecuados para preparar los encurtidos rápidos?

El vidrio se puede usar, pero es más frágil y puede romperse.

### ¿Cuánto tiempo se pueden almacenar los encurtidos rápidos después de conservarlos?

Según la receta, los alimentos que se preparan con una receta aprobada son mejores si se utilizan dentro de un año cuando se procesan en un baño de agua hirviendo y se almacenan en un lugar fresco y seco. Sin embargo, si el sello no está roto o si la tapa no está oxidada o comprometida de otra manera, los alimentos serán seguros durante varios años, aunque la calidad, la textura, y el sabor pueden afectarse.

### ¿Qué tipo de pepinillos no requiere el procesamiento?

Los pepinillos de refrigerador no están procesados, y las recetas están ampliamente disponibles. Asegúrate de que la receta requiera vinagre con un 5% de acidez.

### ¿Deben los pepinillos de refrigerador almacenarse en el refrigerador inmediatamente después de enfriarse?

Siempre refrigera los pepinillos que no han sido procesados en un baño de agua hirviendo. Si los dejas en la encimera, el deterioro puede ocurrir porque la temperatura ambiente es ideal para que crezcan las bacterias de deterioro. Los pepinillos fermentados se dejan fuera durante la fermentación, lo cual es inseguro para los pepinillos refrigerados.

### ¿Cuánto tiempo duran los pepinillos de refrigerador y los tomates verdes en salmuera en el refrigerador después de abrirlos?

Si la exposición a la temperatura ambiente es limitada, los tomates verdes en escabeche deberían durar de 1 a 2 meses después de abrirse. Al servir, pon una pequeña cantidad en un tazón y devuelve el frasco al refrigerador. Deséchalos si se pueden ver las señales de descomposición, como las burbujas, los cambios en el color, o los malos olores.

### Para vender la mantequilla de manzana, las jaleas, y los encurtidos en los mercados de agricultores, ¿se necesita un certificado de operación de alimentos caseros?

No. Una cocina doméstica utilizada para preparar los alimentos caseros para la venta no tiene que estar certificada. El/la operador(a) de los alimentos caseros debe registrarse en el departamento de salud local y seguir los requisitos enumerados en la Ley de Alimentos Caseros. Visita el sitio web para los [Alimentos Caseros](#) de Illinois Extension para aprender qué tipos de alimentos se permiten, dónde solicitarse, y cómo cumplir con todos los requisitos enumerados en la ley.

## Llama a tu Oficina de Extensión

Comunícate con tu oficina de Illinois Extension local con tus preguntas sobre la seguridad alimentaria: [go.illinois.edu/FindILExtension](http://go.illinois.edu/FindILExtension).

## Referencias y Recursos (en inglés)

- [So Easy to Preserve](#) (Tan Fácil de Conservar), University of Georgia Extension
- [Complete Guide to Home Canning](#) (Guía Completa del USDA sobre la Conservación Doméstica), National Center for Home Food Preservation
- [The Ball Blue Book](#) (La Guía Ball® Blue Book para la Conservación de Alimentos)
- [What's Cooking with Mary Liz Wright](#) (¿Qué cocinas? con Mary Liz Wright), YouTube.com
- [Cottage Food](#) (Los Alimentos Caseros), University of Illinois Extension
- [Food Preservation](#) (La Conservación de Alimentos), University of Illinois Extension

Modificado junio 2025

### ¿Cómo se puede verificar si el agua es dura o suave?

Compra un *kit* de prueba para el hogar en una tienda de herramientas local o sigue los tutoriales de bricolaje en YouTube.

### ¿Cuáles son algunos usos para los pepinillos suaves y blandos?

Usa los pepinillos suaves para agregar el sabor a los condimentos, como a la salsa tártara o en los sándwiches, o agrégalos a las ensaladas de papa, de huevo, o de pollo.



**Illinois Extension**  
UNIVERSITY OF ILLINOIS URBANA-CHAMPAIGN

[extension.illinois.edu](http://extension.illinois.edu)