



Preguntas Frecuentes

¿Dónde puedo encontrar más información sobre la conservación de alimentos?

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

¿Deben probarse los manómetros en las envasadoras?

Prueba los manómetros de las envasadoras a presión cada año o si se han almacenadas en un espacio sin calefacción. Las nuevas envasadoras a presión vienen calibradas y están listas para usarse sin necesidad de prueba. Muchas oficinas de Illinois Extension del condado prueban los manómetros de dial para servir a los residentes. Comunícate con una oficina local para programar una cita o para informarte sobre los eventos de pruebas: go.illinois.edu/ExtensionOffice. Visita Illinois Extension en línea para los sitios de prueba: go.illinois.edu/PressureCannerTesting.

¿Es seguro usar el método de la olla abierta?

La “olla abierta” se refiere a un método de conservación que implica llenar los frascos calientes con productos cocidos sin procesarlos en una envasadora. Este método ya no se considera seguro. Toda la conservación debe procesarse en un baño de agua hirviendo o en una envasadora a presión después de usar una receta probada.

¿Puedo recuperar de forma segura la mermelada procesada utilizando el método de la olla abierta?

El producto es seguro para procesar en una envasadora si los frascos se han llenado y se han sellado dentro de 48 horas. Desecha los productos que han estado fuera por más de 48 horas.

¿Qué equipo se puede reutilizar?

- Siempre usa las tapas nuevas.
- Reutiliza los frascos si están libres de muescas y rajaduras.
- Reutiliza los anillos si están libres de óxido.

¿Qué tipos de frascos son seguros para usar en la conservación?

Para los alimentos de larga duración, elige los frascos que utilizan una tapa y un anillo como un mecanismo de sellado de dos piezas. Los frascos con sellos de goma entre el frasco y la tapa (como la marca *Weck*) funcionan bien para los alimentos secos o refrigerados, pero no para la conservación y el procesamiento de alimentos de larga duración.

¿Es seguro usar los anillos o las bandas que tienen oxidación?

Algunas manchas de óxido en las bandas no causarán un problema, pero trata de usar las bandas que no estén oxidadas. Guarda los anillos en un lugar fresco y seco para prevenir la oxidación. Una opción es almacenar los anillos para conservas entre capas de papel periódico.

¿Se pueden quitar los anillos de los frascos sellados antes de almacenarlos?

El USDA recomienda quitar los anillos para el almacenamiento para observar mejor cualquier signo de deterioro o problemas de sellado que puedan ocurrir. Puedes ahorrar dinero si reutilizas los anillos libres de óxido.

¿Cómo y cuándo debo esterilizar los frascos? ¿Puedo esterilizar los frascos en el lavavajillas?

Esteriliza los frascos sumergiéndolos en agua hirviendo durante 10 minutos cuando la receta requiere un tiempo de procesamiento de menos de 10 minutos.

Los frascos que no requieren la esterilización se pueden mantener calientes sumergiéndolos en la envasadora en agua hirviendo. Retira los frascos para llenarlos y, después de colocar las tapas y ajustar los anillos, devuelve los frascos sellados del producto al agua para procesarlos según la receta.

Para obtener información sobre la esterilización de frascos, visita el Centro Nacional para la Conservación de Alimentos en el Hogar en nchfp.uga.edu.



¿Se puede utilizar una olla grande para la conservación al baño maría?

Sí, se puede usar una olla grande para la conservación al baño maría si hay una barrera entre el fondo de la olla y los frascos. Además, se pueden usar los anillos de frasco para crear esa barrera.

Asegúrate de que la olla permita suficiente espacio para cubrir los frascos con 1 a 2 pulgadas de agua, con un adicional de 1 a 2 pulgadas de espacio libre por encima del nivel del agua para acomodar el hervor vigoroso.

¿Cuál es el propósito de una rejilla para conservas?

Una rejilla, u otra barrera en la parte inferior de la olla, evita que los frascos de vidrio se balanceen durante el proceso de ebullición y conservación. Esto podría provocar que los frascos se agrieten.

Los frascos no deben tocar el fondo de la olla y debe haber suficiente espacio para que el agua circule alrededor de los frascos.

Utiliza los anillos o las bandas de frasco para crear una barrera adecuada si no hay una rejilla para conservas estándar disponible.

¿Es seguro sacar una rejilla de conservas llena de la olla?

No, es peligroso sacar una rejilla llena de frascos calientes de una olla porque la rejilla podría volcar los frascos al levantarlo.

Retira los frascos individualmente, levantándolos cuidadosamente de la olla de manera vertical con unas pinzas.

¿Todos los tipos de estufas son adecuados para la conservación? ¿Es seguro usar los hornillos de camping o los quemadores de propano para la conservación?

Algunos tipos de estufas no pueden mantener el nivel de calor necesario ni pueden acomodar el equipo necesario para la conservación segura. Sigue las recomendaciones del fabricante de la estufa.

El Centro Nacional para la Conservación de Alimentos en el Hogar ([The National Center for Home Food Preservation](http://TheNationalCenterforHomeFoodPreservation)) proporciona información más detallada:

- Diferencias entre las estufas de cerámica, las estufas planas, y las estufas eléctricas de superficie lisa.
- Los quemadores portátiles de gas y eléctricos pueden ser una opción para la conservación.

¿Es seguro usar la configuración de conservación al vapor en una olla *Instant Pot* o en una olla a presión eléctrica?

No. El USDA no ha determinado que ningún ajuste en las ollas de presión eléctricas sea un método seguro de conservación de alimentos. Los alimentos conservados que se han procesado en una olla *Instant Pot* o en una olla a presión eléctrica se deben desechar.

¿Cómo se puede retirar el producto excedente de un frasco sobrellenado?

Usa una cuchara limpia para retirar el producto excedente de los frascos.

¿Las recetas son por volumen o por peso?

Depende de la receta. Sigue las recetas probadas exactamente.

¿Se puede sustituir un edulcorante por el azúcar?

El azúcar es necesario para la conservación segura en las recetas probadas. No reduzcas la cantidad de azúcar ni la reemplaces con sustitutos del azúcar.

¿Hay recetas con bajo contenido de azúcar o reducidas en azúcar disponibles?

Las recetas bajas en azúcar pueden encontrarse en los paquetes de pectina baja en azúcar o en el sitio web [National Center for Home Food Preservation](https://nchfp.uga.edu/). Para las conservas con bajo contenido de azúcar, compra la pectina que se vende específicamente para hacer las mermeladas y jaleas reducidas en azúcar o sin azúcar añadida.

¿Qué crea la espuma cuando cocinas las mezclas de mermelada y de jalea? ¿Por qué es importante quitar la espuma?

La espuma es aire atrapado en la solución de azúcar. Si no se elimina, las burbujas de aire atrapadas en el interior aumentan el aire dentro de un frasco de mermelada o jalea sellado, lo que puede acortar la vida útil del producto.

¿Agregar la mantequilla para reducir la espuma afecta la vida útil del producto?

Si agregas la mantequilla, no afectará la vida útil del producto, pero podría alterar su sabor ligeramente.

¿Es segura la margarina vegana para usar y reducir la espuma?

La margarina verdadera es 80% aceite vegetal y 20% agua, y es inherentemente vegana. Lee la etiqueta del producto antes de usarlo.

¿Qué cantidad de pectina necesito para la mermelada de fresa?

La cantidad de pectina necesaria depende de la receta.

La receta del Centro Nacional para la Conservación de Alimentos en el Hogar para la mermelada de fresa requiere un paquete de pectina para 5 ½ tazas de fresas trituradas.

¿Es mejor usar la pectina líquida o la pectina en polvo?

Algunas pectinas comerciales se activan con el agua de calcio en vez de azúcar. Las pectinas generalmente incluyen el polvo de fosfato monocalcico requerido para hacer el agua de calcio. Lee las instrucciones en cualquier producto comercial antes de usarlo.

Si no hay frutas frescas disponibles, ¿hay otras opciones para hacer los productos de frutas gelatinosas?

Se puede usar la fruta enlatada o congelada comercialmente para hacer los productos gelatinosos. Están hechos de fruta completamente madura que contiene los niveles más bajos de pectina que la fruta no madura, así que se debe agregar la pectina.

- Selecciona los productos enlatados o congelados comercialmente sin azúcares añadidos.
- Selecciona las frutas enlatadas en su propio jugo.

¿Son las grosellas o las peras ricas en pectina?

Las grosellas son más ricas en pectina y las peras no lo son.

¿Se pueden usar las frutas tropicales para encurtir?

No. Las frutas tropicales, como los plátanos y los mangos, no se recomiendan para la conservación.

¿Son seguras las bayas de saúco para conservar?

Las bayas de saúco son bajas en ácido y no se pueden procesar de manera segura en jarabe o en bayas enlatadas.

Hacer la mermelada o la jalea de saúco requiere pesar cuidadosamente los ingredientes y seguir las precauciones específicas que se indican en el sitio web [University of Wisconsin Madison Division of Extension](https://www.uwex.edu/extension/).

¿Es seguro refrigerar los productos sellados para acelerar el proceso de enfriamiento y solidificación?

Refrigerar los frascos procesados para acelerar el proceso de enfriamiento y solidificación es innecesario.

Mientras los frascos que se sacaron del refrigerador comienzan a calentarse, la “transpiración” puede llevar al desarrollo de óxido en los anillos y en las tapas, comprometiendo el sello en última instancia.

Retira las tapas y seca las tapas y los anillos a fondo si está moviendo el producto procesado y refrigerado del refrigerador a la estantería.

Si la mitad superior de una pulgada de una mermelada de color claro se oscurece con el tiempo, ¿es seguro comerla?

Las frutas más ligeras, como los duraznos, son más propensas a oscurecerse. Si no se observan otras señales de deterioro o daño en el frasco o en la tapa del producto, el oscurecimiento de la mitad superior de una pulgada de una mermelada de color claro no es una preocupación de seguridad.

¿Cuánto tiempo se puede almacenar un producto alimenticio propiamente sellado?

Los alimentos enlatados propiamente almacenados en un lugar fresco y seco retendrán la calidad óptima de consumo durante al menos un año.

Los alimentos enlatados almacenados en un lugar cálido cerca de tuberías calientes, una estufa, un horno, o en luz solar indirecta pueden perder parte de su calidad alimentaria en unas pocas semanas o meses, dependiendo de la temperatura.

La humedad puede carcomer las latas o tapas de metal, causando fugas y estropeando los alimentos.

Desecha cualquier producto en que se les hayan quitado el sello de las tapas de los frascos después del procesamiento.



¿Se puede procesar la mezcla de fruta cocida sobrante más tarde?

Sí, pero se debe recalentar y procesar. También puedes mantenerlo en el refrigerador y disfrutarlo ahora.

Si una tapa de frasco sellado anteriormente se abre durante el almacenamiento, ¿se debe desechar?

Sí, desecha el producto. Si una tapa ya no está sellada, la comida no es segura.

¿Hay lugares para pedir prestado los suministros para preparar conservas?

A veces, el equipo de conservación está disponible para prestar en una cocina local “compartida” o “incubadora.”

Si deseas conservar los alimentos, pero no tienes el equipo adecuado, comunícate con una oficina de Illinois Extension local: go.illinois.edu/ExtensionOffice.

Modificado junio 2025



Illinois Extension
UNIVERSITY OF ILLINOIS URBANA-CHAMPAIGN

extension.illinois.edu