



TRANSFORMACIÓN DE LA ZANAHORIA

Generalmente la zanahoria se procesa en conserva con otros alimentos (cebollitas, pepinillos, espárragos, coliflores, etc.).

Estas conservas ácidas se elaboran con la adición de sal común (encurtidos fermentados) o con ácido acético (vinagre) solo o aromatizado con especias (encurtidos no fermentados).

La materia prima debe ser de textura firme y tamaño regular. Se elegirán preferentemente los productos más pequeños, homogéneos y sanos. En los encurtidos fermentados se recomienda usar sal sin yodo. El vinagre en los encurtidos no fermentados, debe tener una acidez acética mínima del 5% y ser blanco. Previamente el vinagre debe aromatizarse añadiéndole sal yodada, condimentos, azúcar blanca y refinada y hierbas aromáticas. La disminución del pH debe ser inferior a 4.

PROCEDIMIENTO

Raspado o pelado de la superficie de la zanahoria; las zanahorias se cortan en tiras o rodajas.

Inmersión en agua con 2% de sal, a 85 – 100°C o con vapor de agua a 100°C durante dos o tres minutos.

Con anterioridad mezclado del vinagre con azúcar, sal, clavos de olor, hojas de laurel y ebullición.

Introducción de las verduras y llenado del frasco con el vinagre a una temperatura aproximada de 80°C, hasta el tope cubriendo totalmente las verduras.

Durante 15 minutos en agua a ebullición para un periodo de conservación corto. Para un periodo de almacenamiento más largo se debe esterilizar en agua hirviendo o en autoclave durante 45 minutos.

Fte: elaboración propia