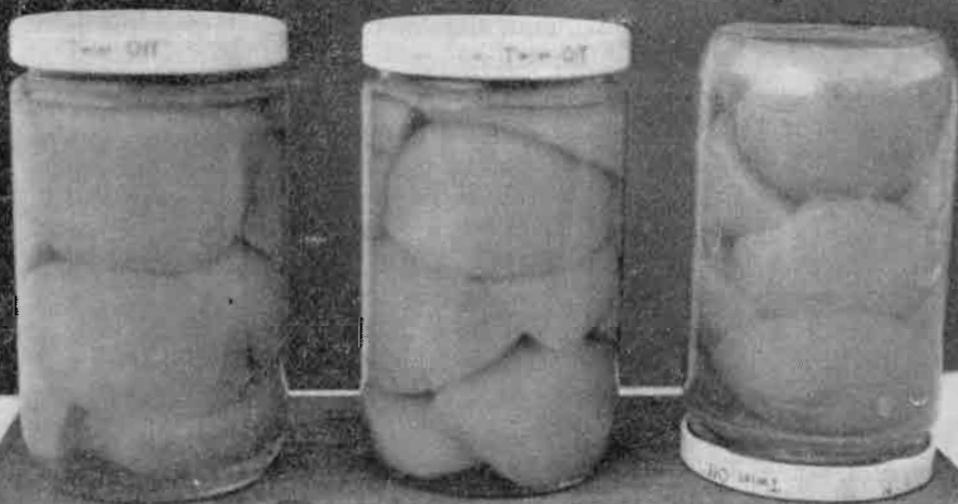


HOJAS DIVULGADORAS

Núm. 15 - 68 - H

CONSERVAS DE FRUTAS AL NATURAL

Francisco Hernández Briz
Agente de Extensión Agraria



MINISTERIO DE AGRICULTURA

CONSERVAS DE FRUTAS AL NATURAL

Muchas explotaciones agrícolas producen abundante fruta. El ama de casa rural puede preparar con ella unas conservas al natural que permitirán revalorizar parte de la producción y suministrar al agricultor unos alimentos agradables y nutritivos en los períodos en que falte la fruta fresca.

Condiciones que deben reunir las frutas para su conservación.

Es un hecho evidente que una vez que las frutas han alcanzado su madurez comienza en ellas la descomposición de sus tejidos. Esto sucede no solamente cuando están recolectadas, sino en la propia planta, siendo limitado su período de conservación en fresco. Este varía de unas especies a otras y aun dentro de las mismas según variedades, pero al final se produce el mismo fenómeno. Por ello se comprende que los principales agentes que impiden una conservación correcta se encuentran en el mismo fruto y que este fenómeno es tanto más acusado cuanto mayor sea su grado de madurez. Como es natural, en los frutos atacados por plagas y enfermedades se acelera esta putrefacción, siendo necesario elegir para conserva las frutas que fueron debidamente tratadas y, sobre todo, recolectadas con cuidado, sin golpearlas ni dañarlas.

Elección de los frutos.

El momento más propicio para la recolección de la fruta es cuando aún no ha llegado a su plena madurez. En ese

momento la fruta tendrá una mayor acidez, que facilitará su conservación y, además, soportará mejor la manipulación, sin llegar a deformarse al calentarla. Es aconsejable conservar las frutas lo antes posible, una vez se encuentren recolectadas.

Clasificación.

Los frutos que han de conservarse al natural deben ser sanos, enteros, con la pulpa tersa, piel limpia, sin manchas, grietas ni golpes y presentando el color que corresponda a cada variedad y especie. Aquellos que no reúnan estas características pueden aprovecharse para la preparación de jaleas, pulpas y mermeladas.

Antes de su manipulación se hará una clasificación previa de la fruta, por tamaños, en dos o tres grupos (frutas grandes, medianas y pequeñas).

Una vez clasificada la fruta por tamaños, y dentro de cada lote, se procederá a una nueva clasificación, según el grado de madurez, en dos grupos: frutas verdes y frutas más maduras.

Suele ser aconsejable, **cuando las** frutas van a conservarse, hacer con su piel **una nueva** clasificación por coloración.

Los lotes de frutas así clasificados se tratarán independientemente unos de otros, ya que aunque para cada uno de ellos el procedimiento de conservación es igual, hay **pequeñas variantes en cuanto a tiempo de esterilización** y concentraciones de los líquidos de gobierno.

Lavado.

Las frutas tienen que lavarse para lograr desprender el polvo o tierra que tuvieran adherida, procurando no golpearlas al hacerlo. Las frutas grandes se colocarán en coladores, vertiendo agua encima. Conviene secar y abrillantar aquellas que han de conservarse con su piel, utilizando para ello un paño seco y limpio. La fruta pequeña y blanda, como fresas, grosellas y frambuesas, debe envasarse en se-



Lavado de frutas pequeñas en el interior del envase.

guida, procediendo a su lavado posterior en el bote o tarro. Se llena éste de agua, e invirtiendo el recipiente con una mano, se coloca la otra con los dedos entreabiertos para dejar salir el agua, repitiendo esta operación dos o tres veces hasta que quede limpia totalmente.

Pelado.

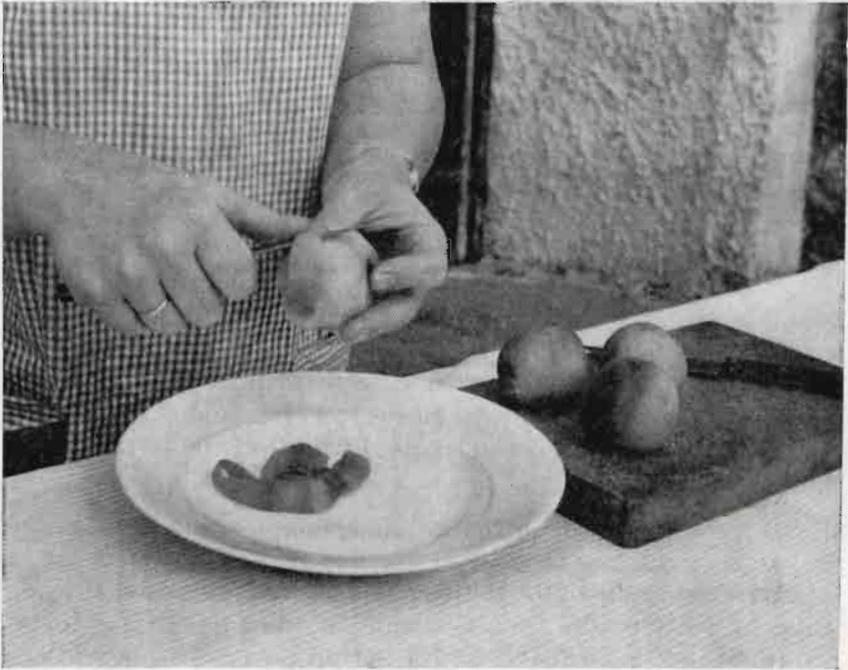
Conviene pelar aquellas frutas que no han de conservarse con su piel; esta operación puede hacerse mecánica o químicamente. El procedimiento mecánico consiste en separar la piel con un cuchillo o navaja afilada, a ser posible con la hoja de acero inoxidable, para evitar oxidaciones. En muchos casos se facilita el pelado por inmersión de la fruta en agua hirviendo, donde se la mantiene durante unos segundos, introduciéndola seguidamente en agua fría. Con el cambio brusco de temperatura se contrae la piel y se desprende fácilmente; este método tiene el inconveniente de ablandar la fruta.

El procedimiento químico consiste en sumergir el fruto durante unos segundos en una disolución de agua con sosa cáustica que, al estado de ebullición, ataca la piel, destruyéndola. Este método, muy extendido en la industria conservera, no debe de emplearse cuando las frutas están muy

blandas o maduras. Principalmente se utiliza para pelar melocotones.

Preparado de la disolución de sosa cáustica.

En un recipiente de cobre, acero o porcelana, se pondrá agua a hervir, añadiendo a la misma, por cada litro, unos 30 a 50 gramos de sosa cáustica en escamas. No debe

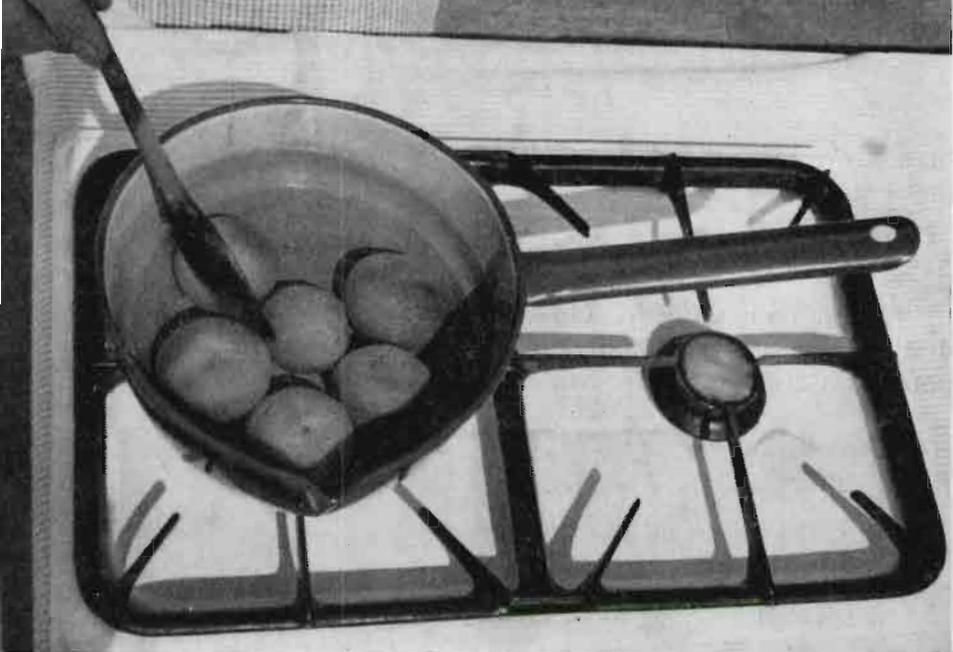


Pelado mecánico de melocotones realizado manualmente.

verterse nunca agua sobre la sosa, sino añadir ésta al agua, agregándola con precaución para evitar que salpique y produzca quemaduras.

Pueden emplearse soluciones más concentradas si se trata de pelar fruta de piel verde o dura, a las que, por otra parte, se dará más tiempo de inmersión.

Una vez pelada la fruta, se lavará bien con agua lim-



Pelado de melocotón con sosa cáustica.

pia que tenga en disolución unos tres a cinco gramos de ácido cítrico por litro, para que se neutralice la alcalinidad producida por la acción de la sosa; es recomendable dejar sumergida la fruta en este baño ácido durante algunos minutos.

Líquidos de inmersión.

Las frutas al natural tienen que conservarse en un jarabe preparado con agua a la que se adicionará una cierta cantidad de glucosa o sacarosa, en proporciones que variarán según los casos.

Debe existir siempre un equilibrio entre el jarabe y el fruto que se quiere conservar, para que éste mantenga sus características de forma, sabor, color, etc.

Como norma general, pueden considerarse los jarabes desde dos puntos de vista: concentrados y diluidos. Para frutos muy ácidos, el líquido de inmersión llevará reducida cantidad de azúcar, mientras que, por el contrario, para frutos dulces debe prepararse el jarabe más concentrado, a fin de no enmascarar el típico sabor de la fruta.

Sin embargo, a causa de los gustos del consumidor, la mayor parte de las veces suele hacerse todo lo contrario, utilizando jarabes más ligeros para frutos dulces y más concentrados para los ácidos. De esta forma los primeros no serían tan empalagosos y los segundos perderían su excesiva acidez, que suele agradar poco.

Tanto siguiendo un procedimiento como otro, las cantidades de sacarosa y glucosa que deben de llevar los jarabes no deben de sobrepasar el 50 por 100, ya que utilizando cantidades superiores endurecen los frutos, los deforman y oscurecen. En cada una de las fórmulas y recetas que, a título de orientación, se detallan en esta publicación, quedan reflejadas las cantidades básicas para un tipo uniforme e ideal de frutas. Estas cantidades pueden variarse según las características de las frutas que tengamos.

Conservación del color.

Las temperaturas de esterilización a que tienen que someterse los frutos atacan la coloración de muchos de ellos, lo que hace que pierdan en apariencia y presentación. Por otra parte, los frutos ricos en tanino se oscurecen en contacto con el aire. En la manipulación deben corregirse estos fenómenos. Para el primer caso pueden utilizarse colorantes orgánicos, mientras que para el segundo basta evitar esta oxidación, que suele corregirse sumergiendo la fruta en baños ácidos, que también la blanquean.

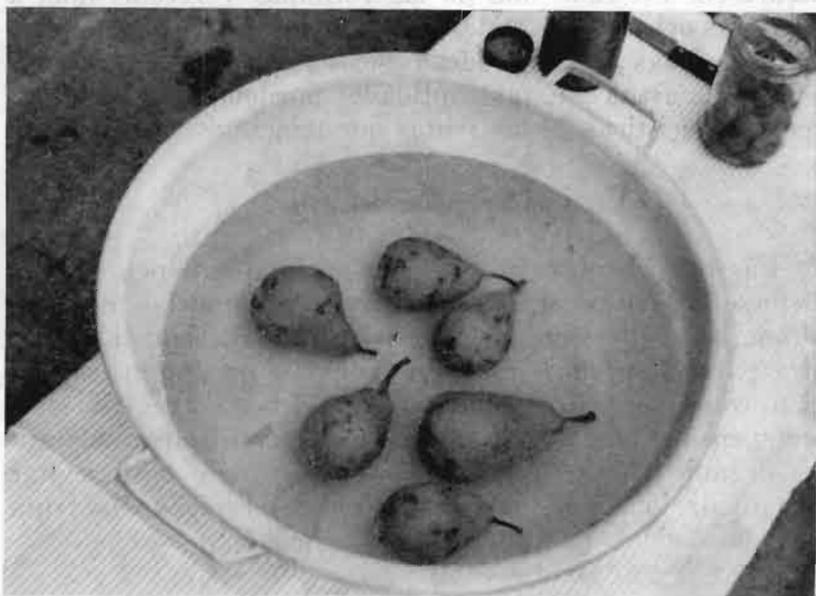


Prueba de almíbar en cerezas.

Para que la fruta absorba el colorante deseado necesita tiempo; por ello debe de dejarse en maceración durante veinticuatro a cuarenta y ocho horas en un jarabe igual al que se utiliza para rellenar los envases. A este jarabe se habrá adicionado previamente el color apetecido.

Los colores más usuales suelen ser el rojo (para cerezas y fresas) y el verde (para higos, ciruelas y uvas).

Hay frutas cuya pulpa y piel tienen un exceso de color, que puede aprovecharse para colorear otras utilizando sus



Peras en maceración para blanqueo.

jugos. Así ocurre con la grosella negra, la zarzamora y la mora, que se utilizan como líquidos de inmersión en la preparación de cerezas.

Debe de apuntarse, no obstante, que estos jugos no pigmentan tanto las frutas como los colorantes orgánicos, y que, además, transmiten a aquéllas su sabor.

FRUTAS	Forma de conservación	Colorantes	Cantidades de azúcar por litro de agua	Tiempo de precalentamiento en minutos	Tiempo de esterilización en minutos
Peras	Peladas, Enteras o partidas	No	200 a 250	5 a 10	15 a 20
Melocotón	Pelados y partidos	No	500	5	10
Albaricoque	Partidos	No	200 a 300	5	10
Ciruelas	Enteras o partidas y perforadas	No	200 a 300	5	8
Manzanas	Partidas y peladas	No	200 a 250	10	15 a 20
Higos	Enteros y perforados	Verde 0,5	400	10	20 a 30
Cerezas	Enteras, con o sin hueso	Rojo 0,5	500	5	15
Fresas	Enteras	Rojo 0,5	400	1 a 2	8
Uvas	Peladas	Verde 0,5	400	5	5
Moras	Enteras	No	300	5	5
Grosellas	Enteras	No	300	1 a 2	9

Tarros de cristal.

Es indudable que en el medio rural el vidrio se presenta a primera vista como el envase ideal para la conservación de frutas, a causa de su cómoda manipulación. No obstante, en su utilización debe de tenerse en cuenta su fragilidad, su escasa resistencia a las altas temperaturas, el mayor peso que tiene respecto a los envases metálicos y, en especial, su poca conductibilidad del calor.

Son varios los modelos de tarros que expende el comercio para conservas, de forma y tamaño variables. También difieren sus tapaderas, de cristal o metálicas, con banda de caucho o plásticas, con cierre roscado, de resorte, metálico, etc. Lo importante es que los envases queden herméticamente cerrados y que los productos conservados en su interior no tengan contacto alguno con el medio externo, a fin de que pueda hacerse en ellos el oportuno vacío.

Selección de envases.

En general, los envases de vidrio tienen boca ancha, con bordes planos y gruesos que coinciden con la tapa. Entre tapa y bordes se coloca una banda de goma o material plástico que asegura el cierre hermético.

El éxito de la conservación depende, en gran parte, de la elección de los envases, motivo por el cual deben de tenerse en cuenta los siguientes puntos:

- a) Resistencia a las temperaturas de esterilización.
- b) Bordes planos y lisos.
- c) El vidrio no tendrá burbujas, que constituyen puntos de menor resistencia.
- d) Limpieza fácil.
- e) Transparentes y de reducido grosor.
- f) En igualdad de condiciones, se elegirán aquellos de boca lo menos ancha posible.

La duración de los envases de vidrio es ilimitada. Únicamente las juntas de goma o material plástico, así como

las tapas cuando son metálicas, han de renovarse periódicamente. Las juntas, siempre que sea posible, no deben de utilizarse más de una vez. Por el contrario, mientras la chapa y sus barnices del cierre estén en perfecto estado, éstos pueden servir hasta que se deterioren.

En el supuesto de querer aprovechar juntas de años anteriores, ha de comprobarse que éstas no han perdido su elasticidad. Para las de goma se comprueba su estado estirándolas hasta alcanzar el doble de su tamaño normal y observando si, al cesar el esfuerzo ejercido, recobran sin alterarse la forma que tenían primitivamente. En las juntas de plástico se presionará con un borde no cortante, observando si la huella producida desaparece al cesar la presión.

Limpieza de envases.

Antes de su utilización, los tarros y tapaderas deben de sumergirse en agua jabonosa durante algunos minutos, frotando los mismos con un cepillo, tanto por su parte interna como externa, hasta que desaparezca todo vestigio de polvo o residuos que pudieran contener de conservas anteriores. Es aconsejable hervirlos posteriormente durante quince minutos. Una vez limpios se introducirán en un recipiente con agua clara y templada, donde permanecerán hasta que vayan a ser utilizados.

Las juntas de goma o material plástico, tanto si son nuevas como usadas, deben de hervirse durante quince minutos. En el caso de utilizar juntas usadas, éstas deben colocarse en otros envases semejantes, pero distintos de aquellos en que estuvieran acopladas.

Llenado de envases.

A causa de la naturaleza de los productos a envasar, el llenado manual obliga a extremar los cuidados para aprovechar al máximo la capacidad de los envases y para mantener un espacio de cabeza uniforme para prevenir las presiones internas que puedan desarrollarse durante la esteri-



Envasado de cerezas.

lización. También debe procurarse que el líquido de inmersión o cobertura se distribuya uniformemente y elimine el exceso de aire que estuviera ocluido entre el producto y el envase. Para todo ello se tendrán en cuenta los siguientes puntos:

- a) Distribuir el producto uniformemente en el envase.
- b) No presionar las frutas durante el envasado.
- c) Dejar un espacio de cabeza de un centímetro.
- d) El líquido de inmersión o cobertura debe de llenar totalmente el envase.
- e) Evitar que queden restos del producto a envasar en los bordes del envase.

Pre calentamiento o preesterilización.

En los envases de cristal, el pre calentamiento de los productos vegetales es fundamental, ya que proporciona una mayor garantía en la conservación por conseguirse un mayor grado de vacío en el envase cerrado. Permite expulsar las partículas de aire contenidas en los tejidos vegetales, al igual que las existentes en el tarro. Se consigue así que el líquido de inmersión se distribuya uniformemente entre el producto, ocupando todas las oquedades que pudiera haber, y proporciona al cristal el temple preciso, evitando su rotura al someterle a las temperaturas elevadas de la esterilización.

Los recipientes donde ha de llevarse a cabo el precalentamiento deben de tener un doble fondo, al objeto de impedir que la llama del calefactor dé directamente en los envases de cristal, para evitar la posible rotura de éstos. Este doble fondo puede prepararse doblando una tela metálica varias veces, utilizando un paño de fieltro, un enrejado de listones de madera o una chapa metálica perforada.

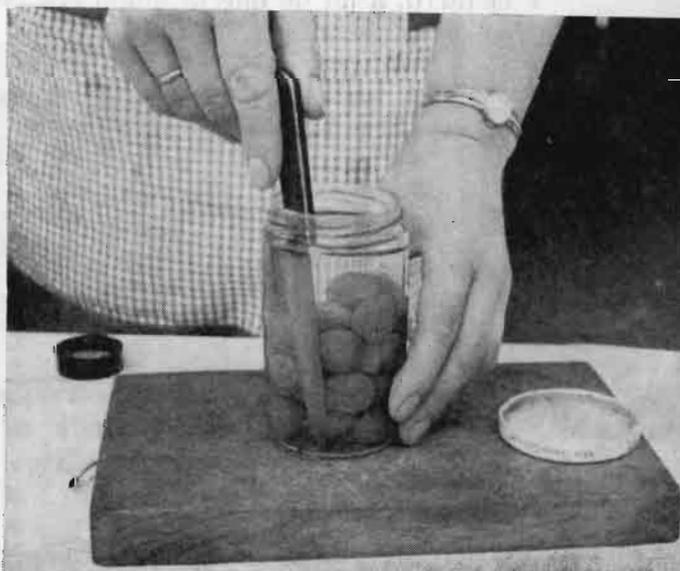
Procedimiento a seguir.

a) En el recipiente de esterilización se colocarán los tarros con el producto a conservar, sin líquido de inmersión y a la temperatura de ambiente.

b) Se añadirá agua tibia o fría en el recipiente de esterilización hasta que cubra a los tarros en toda su altura hasta un centímetro o dos por debajo de la boca de cierre.

c) Se procederá al calentamiento del agua del esterilizador hasta la temperatura de 80 grados. En ese momento se añadirá, en el interior de cada envase, el líquido de inmersión que llevará la conserva, procurando al hacerlo que éste rebase el tarro y vierta. El líquido de inmersión estará en ebullición en el momento de añadirlo.

d) Los recipientes conteniendo el fruto a conservar, con su líquido de inmersión, se someterán a la temperatura



Extracción de burbujas de aire.

de 90 grados durante los minutos precisos para cada producto.

Cierre de envases.

En el cierre de los envases debe de ponerse sumo cuidado y esmero, procurando que la unión entre el tarro y la tapadera sea perfecta, ya que de quedar algún poro por donde pudiera penetrar el aire, se produciría la fermentación de la conserva.

Procedimiento a seguir.

a) Antes de proceder al cierre de los envases se hervirán por separado en agua, durante cinco o diez minutos, las tapaderas y juntas de goma o plástico.

b) Si durante el precalentamiento hubiera disminuido el volumen del producto envasado, puede agregarse al tarro más cantidad de éste.

c) El líquido de inmersión debe llenar totalmente el envase. De no ser así, antes de su cierre se añadirá la cantidad precisa.

d) Se colocará el cierre apretándolo, procurando que no queden aprisionados restos del producto entre el cierre y el tarro, a fin de que la unión sea perfecta.



Cerrado de envases.

Esterilización.

Una vez llenos y cerrados los tarros, se procederá a su esterilización. Para ello se colocan nuevamente en el recipiente que nos ha servido para el precalentamiento, con agua a la temperatura de 80 grados, de forma que ésta les cubra totalmente. Como mínimo debe haber uno o dos centímetros de agua por encima de los tarros.

En estas condiciones se hacen hervir los envases durante el tiempo que corresponda a cada producto. Pasado este tiempo conviene enfriarlos bajo un chorro de agua fría, procurando, al hacerlo, que ésta se vierta lentamente. Con ello se evitan roturas producidas por el cambio brusco de temperatura.

Una vez que están fríos, se colocarán los tarros sobre una tabla de madera en un lugar que no esté expuesto a corrientes de aire.

Comprobación del cierre.

Cuando los cierres sean metálicos, al enfriarse los tarros se nota, al pasar la mano por la parte superior de la tapa, una ligera concavidad en la chapa, producida al hacerse el vacío mecánico en el interior del envase. Si la tapa fuera de cristal con juntas de goma y resorte, se desprende éste y se coge el cierre con la mano, levantando el conjunto; si el envase no se desprende, queda comprobado que el recipiente ha quedado en perfectas condiciones para su conservación.

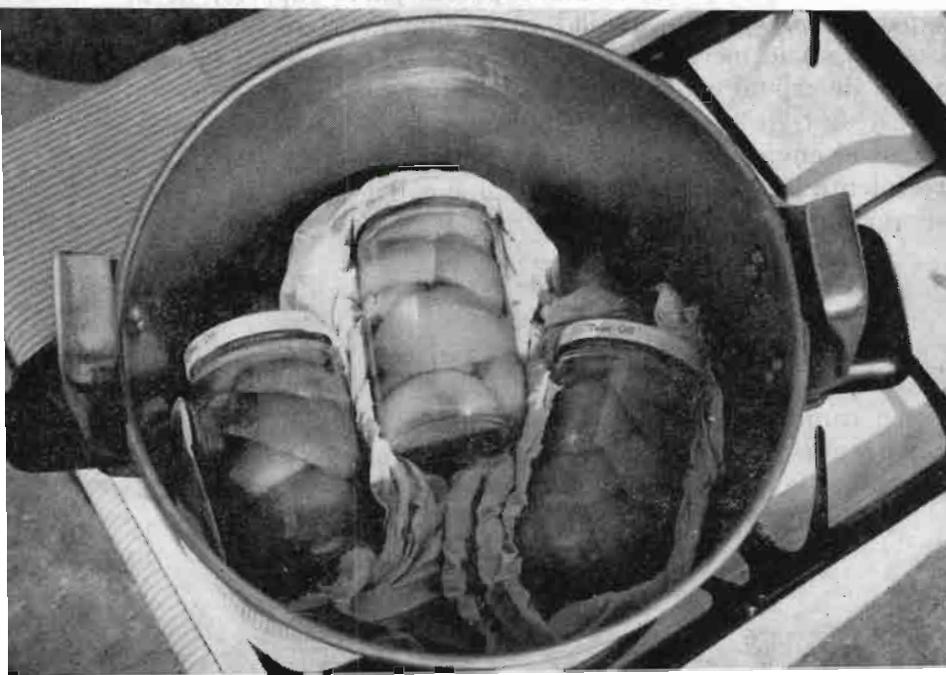
Conservación de los envases.

Los envases de cristal deben almacenarse sin apilarlos en un lugar seco y fresco, en sitio oscuro donde no sean de temer cambios bruscos de temperatura. La luz decolora muchas frutas, a la vez que altera sus vitaminas y, por tanto, perjudica la calidad de la conserva.

Es aconsejable poner una etiqueta en cada tarro con la



Arriba, esterilización en baño abierto. Posición de envases vertical. Abajo, esterilización horizontal con separación de envases mediante trapos.



fecha en que se preparó el producto, tiempo de la esterilización y concentración del jarabe.

Si bien las conservas de frutas pueden guardarse durante mucho tiempo, es conveniente consumirlas dentro del año de su preparación.

Peras.

Seleccionar peras duras, con la piel limpia y que no estén atacadas por plagas ni enfermedades.

Preparación.—Lavar la fruta y pelarla con cuchillo o navaja. A fin de evitar que se ennegrezcan las peras una vez peladas, conviene sumergirlas en agua fría que tenga en disolución tres gramos de ácido cítrico por litro.

Si las variedades de pera son de pulpa blanda, se envasarán directamente en los tarros, bien enteras o partidas; en este último caso hay que quitarles el corazón y las semillas. Cuando las frutas sean de carne dura se les dará previamente una cocción de cinco minutos, aproximadamente, en agua que lleve en disolución dos gramos de ácido cítrico por litro.

Una vez cocidas se sumergen en agua fría que tenga en disolución tres gramos de ácido cítrico por litro, procediendo seguidamente a envasarlas.

Jarabe.—Como líquido de inmersión, tanto en un caso como en otro, se utilizará un almíbar que contenga de 200 a 250 gramos de azúcar por litro de agua.

Antes del cierre de los tarros con el producto envasado se dará un precalentamiento de cinco minutos para las de pulpa blanda y de diez minutos para las de pulpa dura, a la temperatura de 90 grados.

Esterilización.—Los envases de medio kilogramo se esterilizarán en baño abierto de quince a veinte minutos, comenzando a contar el tiempo cuando el agua del esterilizador alcance la temperatura de ebullición.

Melocotón.

Seleccionar melocotones duros, sanos, con la piel limpia de manchas y uniforme coloración.

Preparación.—Pelar los frutos, bien mecánica o químicamente, y darles con un cuchillo un corte circular por la parte de su inserción al pedúnculo.

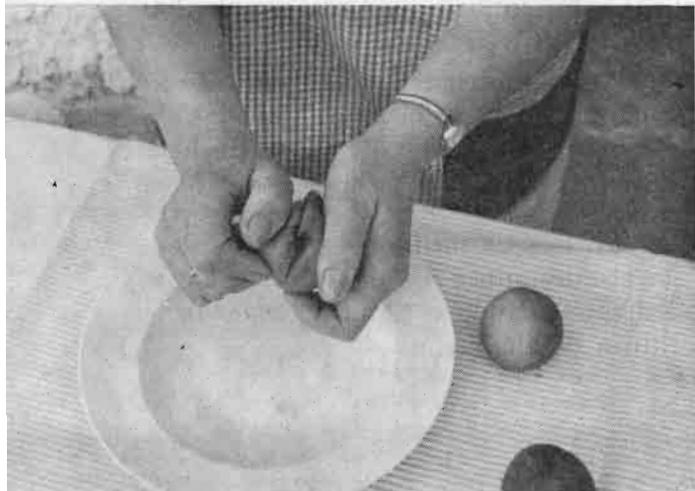
Para partir el melocotón se coge éste con ambas manos y se retuerce en sentido opuesto para separar sus dos mitades, quitando posteriormente el hueso de aquella donde quedó adherido.

Las mitades de melocotón se colocarán en los tarros con su parte cóncava o interna mirando al fondo del recipiente.

Jarabe.—Como líquido de inmersión, agregar a la fruta un almíbar que tenga 500 gramos de azúcar por litro de agua.

Antes del cierre de los tarros se dará al producto envasado un precalentamiento de cinco minutos a la temperatura de 90 grados.

Esterilización.—Los recipientes de medio kilogramo se esterilizarán en baño abierto durante diez minutos, comenzando a contar el tiempo cuando el agua del esterilizador alcance la temperatura de ebullición.



Separación de las mitades del fruto por torsión.

Extracción del hueso de las frutas una vez separadas las dos partes.



Albaricoques.

Escoger albaricoques grandes y duros, con la piel limpia, tersa y con una coloración uniforme.

Preparación.—Lavar bien el fruto y, con un cuchillo o navaja, darle un corte circular por la parte de su inserción al pedúnculo.

Para partir el albaricoque, coger éste con ambas manos y retorcerle en sentido opuesto, para separar sus dos mitades, quitando posteriormente el hueso de aquella donde quedó adherido.

Las mitades del albaricoque se colocarán en el tarro con su parte cóncava o interna mirando al fondo del recipiente.

Jarabe.—Una vez envasado el producto se agregará, en estado de ebullición y como líquido de inmersión, un almíbar que tenga de 200 a 300 gramos de azúcar por litro de agua.

Antes del cierre de los tarros se dará un precalentamiento a éstos de cinco minutos, a la temperatura de 90 grados.

Esterilización.—Los recipientes de medio kilogramo se esterilizarán en baño abierto durante diez minutos, comen-

zando a contar el tiempo cuando el agua del esterilizador alcance la temperatura de ebullición.

Ciruelas.

Seleccionar ciruelas grandes, duras al tacto, con su piel limpia y tersa.

Preparación.—Según su tamaño, las ciruelas pueden conservarse enteras o partidas por mitades.

Lavar bien la fruta, y si ha de conservarse partida, dar un corte circular, con un cuchillo o navaja, por la parte de su inserción al pedúnculo.

Para partir las ciruelas, coger éstas con ambas manos y retorcerlas en sentido opuesto, para separar sus dos mitades y poder quitar posteriormente el hueso de aquella donde quedó adherido.

Las mitades de ciruela se colocarán en el tarro con la parte cóncava o interna mirando al fondo del recipiente. Si se desea, antes de introducir las en los envases puede pincharse la piel varias veces con una aguja fina, para evitar que se contraigan durante la esterilización.

Jarabe.—Como líquido de inmersión se agregará, en estado de ebullición, un almíbar que tenga de 200 a 300 gramos de azúcar por litro de agua.

Antes del cierre de los envases, precalentar los mismos con el producto durante cinco minutos, a la temperatura de 90 grados.

Esterilización.—Los recipientes de medio kilogramo se esterilizarán en baño abierto durante ocho minutos, comenzando a contar el tiempo cuando el agua del esterilizador alcance la temperatura de ebullición.

Manzanas.

Seleccionar manzanas duras, con la piel limpia y que no estén atacadas por plagas ni enfermedades.

Preparación.—Lavar la fruta y pelarla con cuchillo o navaja de hoja inoxidable. A fin de evitar que las manzanas se ennegrezcan, una vez peladas conviene sumergirlas en agua fría que tenga en disolución cinco gramos de ácido cítrico por litro.

Se partirán los frutos en cuatro, seis u ocho porciones, según el tamaño de éstas, quitando a cada porción la parte dura de su corazón y las semillas.

A las manzanas troceadas se les dará una cocción de cinco minutos en agua que lleve en disolución dos gramos de ácido cítrico por litro.

Una vez cocidas se sumergen en agua fría que tenga en disolución tres gramos de ácido cítrico por litro, procediéndose seguidamente a su envasado.

Jarabe.—Como líquido de inmersión se utilizará un almíbar que contenga de 200 a 250 gramos de azúcar y dos gramos de ácido cítrico por litro de agua.

Antes del cierre de los tarros con el producto ya envasado, se dará un precalentamiento de diez minutos a la temperatura de 90 grados.

Esterilización.—Los envases de medio kilogramo se esterilizarán en baño abierto de quince a veinte minutos, comenzando a contar el tiempo cuando el agua del esterilizador alcance la temperatura de ebullición.

El deshuesado de algunos frutos puede hacerse con este aparato llamado deshuesador.



Higos.

Seleccionar higos de color verde acentuado, pequeños y duros al tacto.

Preparación.—Lavar la fruta con abundante agua y perforarla repetidas veces con una aguja fina.

En un recipiente se pondrá agua a hervir, agregando a la misma 300 gramos de azúcar por litro y 0,5 gramos de colorante verde.

Una vez preparado el almíbar, se pondrán los higos a cocer durante quince minutos, pasados los cuales se les dejará en maceración durante veinticuatro o cuarenta y ocho horas para que puedan enfriarse bien.

Pasado este tiempo se lavan con abundante agua fría y se envasan en los tarros donde vayan a conservarse.

Jarabe.—Como líquido de inmersión se agregará a los envases un almíbar que tenga 400 gramos de azúcar y dos gramos de ácido cítrico por litro.

Antes del cierre de los tarros con el producto ya envasado se dará un precalentamiento de diez minutos a la temperatura de 90 grados.

Esterilización.—Los envases de medio kilogramo se esterilizarán a baño abierto de veinte a treinta minutos, comenzando a contar el tiempo cuando el agua del esterilizador alcance la temperatura de ebullición.

Cerezas.

Elegir cerezas gruesas, duras y que tengan uniforme coloración.

Preparación.—Una vez bien lavadas las cerezas, pueden conservarse con hueso o sin él; en ambos casos se sigue el mismo procedimiento de manipulación.

Cuando se conservan cerezas con hueso, éste transmite al jarabe un sabor amargo y característico de su almendra que no suele agradar a todo el mundo.

Deshuesando las cerezas para su conservación.



En un recipiente se pondrá agua a hervir, agregando a la misma 400 gramos de azúcar por litro y 0,5 gramos de colorante rojo.

Una vez preparado el almíbar se pondrán las cerezas a cocer durante cinco minutos, pasados los cuales se las dejará en maceración durante veinticuatro o cuarenta y ocho horas para que puedan enfriarse bien.

Pasado este tiempo, se lavan con abundante agua fría y se envasan en los recipientes donde vayan a conservarse.

Jarabe.—Como líquido de inmersión se agregará a los envases un almíbar que tenga 500 gramos de azúcar por litro de agua.

Una vez envasado el producto, y antes del cierre de los tarros, se precalentará durante cinco minutos a la temperatura de 90 grados.

Esterilización.—Los envases de medio kilogramo se esterilizarán en baño abierto durante quince minutos, comenzando a contar el tiempo cuando el agua del esterilizador alcance la temperatura de ebullición.

Fresas y fresones.

La conservación de este fruto, que es muy delicado, se debe hacer lo antes posible tras su recolección.

Seleccionar fresas gruesas, duras y de coloración uniforme.

Preparación.—Lavar bien las frutas con abundante agua hasta que desprendan toda la tierra que lleven adherida. Dar un giro circular al pedúnculo para separar las partes verdes.

En un recipiente se pondrá agua a hervir que tenga en disolución 300 gramos de azúcar por litro y 0,5 gramos de colorante rojo.

Cuando el almíbar esté en ebullición se escaldan las fresas durante uno a tres minutos y se las deja en maceración hasta que se enfríen.

Una vez frías, deben lavarse bien con agua y se envasan en los recipientes donde vayan a conservarse, procurando, al hacerlo, no llenar los recipientes totalmente.

Jarabe.—Como líquido de inmersión, agregar al producto un almíbar, en estado de ebullición, que tenga 400 gramos de azúcar por litro de agua. Cerrar los tarros y someterlos a esterilización. Si se desea, antes del cierre pueden precalentarse durante uno a dos minutos.

Esterilización.—Los envases de medio kilogramo se esterilizarán en baño abierto durante ocho minutos, comenzando a contar el tiempo cuando el agua del esterilizador alcance la temperatura de ebullición.

Uvas.

Escoger racimos con uvas grandes y duras; las mejores variedades para conservar son las Moscatel y de Almería.

Preparación.—Pelar las uvas y lavarlas bien, colocándolas seguidamente en los envases donde vayan a ser conservadas.

Jarabe.—Como líquido de inmersión se agregará un almíbar, en estado de ebullición, que tenga 400 gramos de azúcar por litro de agua.

El producto, colocado en los envases, se precalentará

antes de su cierre durante cinco minutos a la temperatura de 90 grados.

Esterilización.—Los recipientes de medio kilogramo se esterilizarán en baño abierto durante cinco minutos, comen-

Punto muy importante para una buena conservación es la temperatura de esterilización.

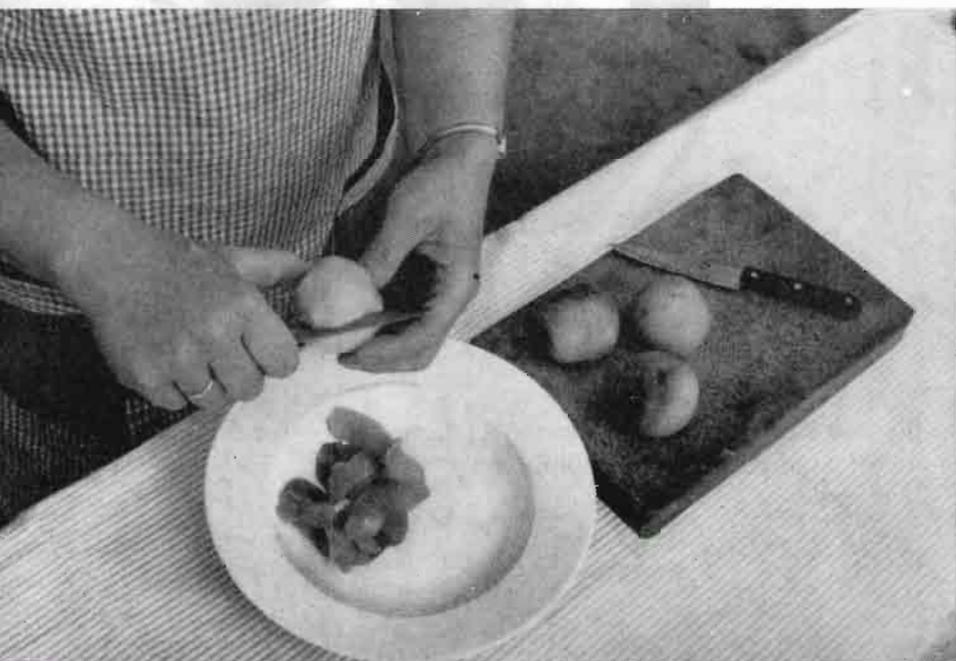


zando a contar el tiempo cuando el agua del esterilizador alcance la temperatura de ebullición.



Para el blanqueo de los frutos, en este caso peras, se utiliza el ácido cítrico.

Después de pelar la fruta se parte en dos mitades para envasarlo más fácilmente.





Hay frutas que necesitan ser cocidas antes de envasarlas.

Moras.

Seleccionar moras maduras. Por ser una fruta muy delicada, conviene recolectarla con sumo cuidado y colocarla en los envases donde han de ser conservadas, procediendo seguidamente a su lavado en el mismo envase, el cual se llenará de agua repetidas veces.

Jarabe.—Como líquido de inmersión se añadirá un almíbar, en estado de ebullición, que tenga 300 gramos de azúcar por litro de agua.

El producto envasado se precalentará, antes de su cierre, durante cinco minutos a la temperatura de 90 grados.

Esterilización.—Los recipientes de medio kilogramo se esterilizarán en baño abierto durante cinco minutos, comenzando a contar el tiempo cuando el agua alcance la temperatura de ebullición.

Grosellas.

La conservación de este producto, que es muy delicado, debe hacerse lo antes posible tras la recolección.

Tanto la grosella roja como la negra deben seleccionarse, procurando elegir las más duras y de uniforme coloración.

Preparación.—Separar los frutos de sus racimos, colocándolos en el recipiente donde se conservarán, lavándolos seguidamente con abundante cantidad de agua.

Jarabe.—Como líquido de inmersión, agregar un almíbar, en estado de ebullición, que tenga 300 gramos de azúcar por litro de agua. Cerrar los envases y someterlos a la esterilización. Si se desea, puede precalentarse durante uno a dos minutos antes del cierre.

Esterilización.—Los envases de medio kilogramo se esterilizan en baño abierto durante nueve minutos, comenzando a contar el tiempo cuando el agua del esterilizador alcance la temperatura de ebullición.

PUBLICACIONES DE CAPACITACION AGRARIA

Bravo Murillo, 101, Madrid-20.

Se autoriza la reproducción *íntegra* de esta publicación mencionando su origen, «Hojas Divulgadoras del Ministerio de Agricultura».

Depósito legal, M. 3.109 - 1958.
Gráficas Uguina,
Meléndez Valdés, 7.
Madrid, 1968.