

ENCURTIDOS

Encurtidos / Intermediate Technology Development Group.- Lima: ITDG, 1998.

34 p.; ilus.- (Procesamiento de alimentos; 14)

PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS /
CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS /
MÁQUINAS HERRAMIENTAS / COSTOS / PRECIOS /
MANUALES / PE

530/I61/14

Clasificación SATIS / Descriptores OCDE

ISBN de la serie: 9972 47 023 7

ISBN de esta edición 9972 47 036 9 (v. 14)

Hecho el depósito legal N° 99-0021

© Razón social: Intermediate Technology Development Group, ITDG-Perú
Domicilio: Av. Jorge Chávez 275 Miraflores, Lima 18, Perú. Casilla postal 18-0620.

Teléfonos: 444-7055, 446-7324, 447-5127. Fax: 446-6621

e-mail: postmaster@itdg.org.pe <http://www.itdg.org.pe>

Autora: Diana Colquichagua

Revisión técnica: Walter Ríos

Edición y producción: Soledad Hamann y Diana Cornejo

Diagramación e ilustración: Víctor Mendívil

Carátula: Lola Montalvo

Impresión: Tarea Asociación Gráfica Educativa

Impreso en Perú

PRESENTACIÓN

El programa de Agroprocesamiento de ITDG presenta esta cartilla sobre elaboración de encurtidos. A través de explicaciones sencillas y de ilustraciones claras, se muestran ordenadamente todas las etapas que comprende la preparación de encurtidos no fermentados.

En colaboración con el INPET y el SENATI –instituciones a las cuales presentamos nuestro reconocimiento–, ITDG ha trabajado en la difusión de técnicas de procesamiento de alimentos a pequeña escala como una alternativa para la generación de ingresos.

Esta cartilla es el resultado de un intenso trabajo y de sucesivos ajustes en las tecnologías empleadas, tanto empresariales como técnico-productivas. Presenta, entre otros aspectos, el proceso de elaboración de encurtidos no fermentados, el control de calidad y la higiene, así como un método sencillo para calcular los costos de producción y determinar el precio de venta y el punto de equilibrio.

La importancia de este tipo de publicaciones motivó que ITDG-Perú concertara con Atelier la obtención del patrocinio de la Agencia Española de Cooperación Internacional (AECI) para publicar la presente cartilla. Esperamos que nuestro esfuerzo sirva como un estímulo para los promotores y para todas aquellas personas interesadas en elaborar encurtidos con fines productivos.

CONTENIDO

3	Presentación
5	INTRODUCCIÓN
8	INSUMOS, EQUIPOS Y MATERIALES
11	PROCESO DE ELABORACIÓN DE ENCURTIDOS NO FERMENTADOS-AGRIDULCES
19	CONTROL DE CALIDAD
27	COSTOS Y DETERMINACIÓN DE PRECIOS

INTRODUCCIÓN

Se llama encurtidos a los vegetales u hortalizas que se conservan por acidificación. Ello puede lograrse mediante la adición de sal común, que origina una fermentación láctica espontánea del azúcar del vegetal (encurtidos fermentados), o añadiendo directamente ácido acético o vinagre al vegetal (encurtidos no fermentados).

El encurtido permite conservar los productos vegetales durante mucho tiempo, y tiene la ventaja de que sus características nutritivas y organolépticas se mantienen.

En la elaboración de encurtidos dependen mucho los gustos, las costumbres y las tradiciones, así como la preferencia por sabores dulces, ácidos, agridulces o picantes. En esta cartilla mencionaremos las diversas clasificaciones y trataremos en forma detallada la elaboración de encurtidos no fermentados.

Encurtidos fermentados

Se elaboran mediante la fermentación del azúcar de los vegetales. El proceso se inicia ante una determinada concentración de sal (10%), que debe mantenerse constante. La elaboración de estos encurtidos tarda entre uno y

dos meses, dependiendo de la temperatura a la que se realice. En este grupo se encuentran los pepinillos o *pickles*, las aceitunas y el *chucrút* (col fermentada).

Mediante este proceso la hortaliza no sólo se acidifica por la producción de ácido láctico sino que, además, se forman otros productos tales como ácido acético, alcohol, ésteres y aldehídos que confieren al producto características especiales de textura, sabor y color.

Encurtidos no fermentados

Se elaboran mediante la adición directa de vinagre sobre las hortalizas previamente acondicionadas, algunas de ellas sometidas al blanqueado o escaldado (tratamiento térmico en agua en ebullición). El proceso de elaboración de estos productos es sencillo y rápido y, además, se puede aplicar a toda clase de hortalizas.

Encurtidos en vinagre caliente y envasados en aceite

Algunas hortalizas –como la alcachofa, la berenjena, el pimiento y el rocoto– y otros productos como los champiñones, pueden ser envasados en aceite luego de un proceso de encurtido en vinagre caliente.

Chutneys y relishes

Tienen consistencia pastosa y se elaboran a partir de una mezcla de hortalizas, frutas, especias, vinagre, sal y azúcar.

Los *chutneys* son una combinación de frutas y hortalizas trituradas o picadas finamente, a la que se le añade sal, especias, azúcar y vinagre y luego se somete a cocción y evaporación. Los *relishes* se diferencian de los *chutneys* en que sus tiempos de cocción son menores y en que, en algunos casos, los vegetales no se deshacen y permanecen en pequeños trozos en el producto terminado.

Principios de conservación

El ácido acético previene el desarrollo de microorganismos que podrían alterar o descomponer el producto. El nivel de ácido acético que asegure la conservación de un encurtido no pasteurizado depende de muchos factores, entre los cuales se encuentran el tipo de microorganismos presentes, el nivel de contaminación y los componentes de cada producto.

Se recomienda que el vinagre empleado en la elaboración de encurtidos y salsas sea de 5% de acidez acética, como mínimo. Debido a consideraciones de sabor, en algunos casos no se puede añadir el vinagre con el grado ideal de acidez acética, por ello se recomienda pasteurizar el producto para garantizar un mayor tiempo de conservación.