Extremadura Rural
DESTINO PROFESIONAL

Curso de producción de conservas de frutas.

Mermeladas artesansas con calidad diferenciada.

Módulo 5.

Envasado, cerrado, esterilización y control.

Tema del módulo

Unión Europea

JUNTA DE EXTREMADURA

JUNTA DE EXTREMADURA
Consejería de Medio Ambiente y Rural, Políticas Agrarias y Territorio

EXTREMADURA 2030

FONDO SOCIAL EUROPEO
Una manera de hacer Europa

Vamos a seguir con el proceso de fabricación y a realizar el envasado, cerrado, esterilización y control.

Elegir el envase apropiado: es muy importante que elijas el envase apropiado para tu producto, recuerda que tienes que diferenciarte por calidad, por tanto la elección del envase y su atractivo es fundamental. Ten presente en cada momento que estás fabricando calidad.

Envases limpios y esterilizados: ten en cuenta que antes de proceder a introducir el producto en los envases, éstos han de estar perfectamente limpios y esterilizados. Es muy importante controlar su limpieza, así como también el proceso de llenado.

La limpieza ha de extremarse en el llenado manual del producto, sin que sea posible el contacto con ninguna fuente de contaminación.

El equipo para el llenado (dosificadores, mesas y utensilios) han de ser de materiales adecuados (acero inoxidable).

Para llevar a cabo esta fase has de tener en cuenta todas las normas higiénico-sanitarias.

Se llevará registro de limpieza y desinfección, con especificación de la periodicidad y método empleado. Asimismo, se registrarán las medidas correctivas que en su caso haya sido necesario aplicar.

Cerrado: el cerrado hermético del recipiente es un requisito primordial para mantener la esterilidad del producto y las garantías de calidad del mismo.

Hay que extremar toda la vigilancia para evitar cualquier tipo de contaminación en el momento del cerrado o con posterioridad al mismo.

Para la realización del cerrado puedes adquirir una máquina sencilla para realizar esta función (no se trata de comprar maquinaria para procesos industriales donde se produce a gran escala).

En todo caso hay que vigilar que el cierre sea hermético, desechando los envases y tapaderas que presenten algún defecto. Se verificará de forma periódica que la máquina cerradora funciona correctamente mediante comprobaciones manuales.

Esterilización: la esterilización se produce mediante un tratamiento de calor a los tarros herméticamente cerrados. Consiste en aplicar una temperatura durante un tiempo determinado, con la finalidad de esterilizar el producto.

Esta operación se realiza en un aparato (olla) donde se introducen los tarros y se aplica una temperatura que garantiza la esterilización.

Debemos evitar cualquier riesgo en esta fase, ya que de lo contrario se podrían desarrollar microbios que pudieran provocar problemas para la salud de los consumidores.

Para garantizar que el tratamiento térmico sea el adecuado, se fijará la temperatura y el tiempo que durará el tratamiento dependiendo del tipo de conserva.

El calor deberá llegar por igual a todo el producto, por eso el tiempo dependerá del tamaño y características de los envases.

Mientras dura la esterilización se deberá comprobar el correcto funcionamiento del autoclave y sus aparatos (termómetro, manómetro y cronómetro).

Una vez que tengas establecidos los tiempos para el tipo de conserva y envase que vas a utilizar, este proceso de control será mecánico y rutinario.

Control: es muy importante llevar el control en unas hojas de control de los lotes que se fabrican, anotando la fecha del día, autoclave utilizado, tipo de producto y tipo de envase; conservando esos registros.