



# El arte de conservar alimentos y envasarlos

*por* **Aliwalú**

# La historia de cómo empezó la conservación en cristal

El ser humano siempre ha  
logrado conservar los alimentos de  
múltiples formas a lo largo de la  
Historia.

De todos los avances aplicados, a quien debemos el método de conservación que cambió la Historia de la Alimentación para siempre, es a un humilde pastelero francés del siglo XVIII.

La Francia revolucionaria de Napoleón Bonaparte se hallaba sumida en largas guerras que suponían un problema de abastecimiento para las tropas y los métodos de conservación utilizados hasta el momento se presentaban insuficientes. En 1795 el propio Napoleón prometió un premio en metálico de 12.000 francos para quien idease el método más eficaz para conservar los alimentos.

Entre todos los aspirantes, se hizo eco de la noticia un joven pastelero de París, llamado Nicolás Appert, que experimentó durante años hasta descubrir la conservación hermética de los alimentos, también llamada “appertización”.

Appert envasaba los alimentos en botellas de cristal de cuello alto, cerradas previamente con un tapón de corcho sellado con cera. Estas eran luego introducidas en agua hirviendo a más de 80°C, provocando así la esterilización del producto y el cierre hermético del tapón.

En enero de 1810, tras 14 años de experiencia, Appert presentó su invento y ganó el premio prometido por Napoleón. El éxito de su método le animó a seguir produciendo alimentos en conserva en su casa de Massy, convirtiendo así la Maison Appert en la primera fábrica conservera del mundo. Las fuentes nos hablan de la elaboración continua de legumbres, hortalizas, carnes, huevos, leche o platos preparados.

Appert nunca supo el por qué de su método ni se preocupó por patentarlo. De hecho, hasta que Louis Pasteur no demostró en 1860 que el calor mataba a las bacterias y eso permitía mantener los alimentos en perfecto estado de conservación, nadie supo explicar el por qué de la “appertización”. En 1822, la Sociedad francesa de Fomento de la Industria declaró “Benefactor de la Humanidad” a Appert, reconociendo así toda una vida dedicada a la conservación alimenticia.

**Fuente:** <http://www.conservasjuker.com/content/historia-conservas>

Con este bonito paseo por la historia te lo digo casi todo.

Reflexion:

## ¿Qué haces con esta información?

¿Cómo generas desde tu creatividad y alineamiento con lo que hay, una vía de combinación de alimentos con infinitas posibilidades alquímicas, utilizando este simple método?.

## Conservación de los alimentos

Previene el crecimiento de microorganismos, así como también ralentiza la oxidación de las grasas que causan ranciedad. La conservación de alimentos también puede incluir procesos que inhiben el deterioro visual, como la reacción de pardeamiento enzimático en las manzanas después de cortarlas durante la preparación de los alimentos.

# Metodo simple para conservar alimentos en tarros de cristal

Reciclar tarros de cristal

Quitar las etiquetas comerciales y dejar el tarro limpio

Para esterilizar los tarros:

Hervir agua y poner las tapas por 10m. Después hervir los tarros de cristal.

Llena los tarros con tus mermeladas o cualquier preparación hasta arriba y los pones boca abajo cerrado sobre las tapas y los pones a hervir de nuevo para que haga el vacío.

Listo

Puedes conservarlo por mucho tiempo.

Entre 6 meses y 6 años.