

CONSERVAS FRESCAS, CONSERVAS SEGURAS

Atrevida Salsa Casera Segura

La salsa es un condimento favorito en muchos menús. Los consumidores disfrutan de la creación de sus propias salsas que son sus obras maestras al incorporar sus ingredientes favoritos. Mientras que estas mezclas son seguras para comerlas frescas, el conservarlas para su uso posterior puede ser riesgoso si se envasan en casa.

Las salsas incluyen ingredientes de alta acidez y de baja acidez. Se les considera un alimento acidificado y apropiado para envasar usando una envasadora de baño de agua si el pH final es inferior a 4.6. Si la mezcla tiene un pH superior a 4.6, se considera un alimento envasado de baja acidez y requiere de investigación suficiente para eliminar el riesgo de botulismo. La inocuidad de las salsas envasadas en casa depende de la combinación de ingredientes, los procedimientos utilizados en la preparación, la acidez y la consistencia del producto final. El uso de un tiempo de procesamiento de otra receta es sólo una suposición y puede causar el deterioro y el potencial de provocar enfermedades transmitidas por alimentos.

Importante: No se recomienda experimentar con recetas caseras para envasados que mezclan vegetales de baja acidez juntos, incluso aquellos que incluyen un ácido como el vinagre, jugo de limón, o jugo de lima. La adición de ingredientes extras para una receta probada o el uso de cantidades no específicas de ingredientes (ej. agregarlos “al gusto”) no es seguro al envasar. Un envasado incorrecto permite que crezca el *Clostridium botulinum*, aumentando el riesgo de una enfermedad mortal transmitida por alimentos. Lo mejor es congelar las mezclas de baja acidez para el almacenamiento a largo plazo o el comerlas frescas.

Cebolla y Chiles — No aumente la cantidad total (libras o tazas) de chiles o cebollas en ninguna receta. Se puede usar cualquier tipo de chile, pero use la cantidad especificada en la receta.

Cambie lo “picante” de la salsa usando una variedad de chiles. El picor de los chiles se mide en unidades de picor Scoville.

Chiles Populares para Salsas	Unidades de picor Scoville
Pimentón (chile pimiento)	0
Cerezo	100-500
Poblano	1,000-1,500
Jalapeño	2,500-5,000
Serrano	10,000-20,000
Cayenne	30,000-50,000
Habanero	150,000-300,000

Los chiles se pueden asar para simplificar la eliminación de las cáscaras duras y para agregar sabor.

Se puede utilizar cualquier variedad de cebolla en las salsas. El ajo puede ser sustituido por un poco de cebolla si se desea.

Espesantes — Para una salsa más espesa, use variedades de tomate ciruela o para pasta, o añada pasta de tomate comercial para espesar la mezcla justo antes de envasarla. No espese las salsas con harina, maicena u otros espesantes. Si se desea una salsa más espesa, vierta un poco del líquido o añada espesantes después de abrir los envases.

Ingredientes ácidos — El jugo de limón embotellado, jugo de lima embotellado, o vinagre con al menos 5% de acidez ayudan a conservar la salsa segura. La acidez natural de la mezcla de la salsa por sí sola no es suficiente para que sea segura. **No** utilice vinagre casero o jugo de limón o lima fresca recién exprimida en el envasado porque el contenido de ácido puede variar, haciendo insegura la salsa acabada.

No reduzca la cantidad de vinagre, jugo de limón, o jugo de lima. En su lugar, añada azúcar para compensar por los sabores agrios. Los jugos de limón o lima embotellados se pueden sustituir por vinagre en cantidades iguales. **No** sustituya el vinagre por jugo de limón o de lima. Esto reducirá la acidez de la mezcla y la hará insegura al envasarla.

Tomates — Para cualquier producto envasado, use tomates de alta calidad, libres de enfermedades y preferiblemente tomates madurados en la planta y firmes. No utilice tomates de arbustos muertos o quemados por la helada. Cualquier color o variedad de tomates y tomatillos se pueden utilizar de forma segura en lugar de tomates rojos. Las variedades de tomate ciruelo o para pasta producen una salsa más espesa.

Espesias y Hierbas — Las especias y hierbas añaden sabor. La cantidad de hierbas secas puede alterarse o estas pueden omitirse. Sin embargo, no aumente la cantidad de hierbas frescas o ajo. Las hierbas frescas pierden sabor durante el tratamiento térmico. Para obtener mejores resultados, agregue las hierbas frescas justo antes de servir.

Preguntas Frecuentes sobre Envasados

¿Se puede congelar la salsa?

Sí. Congelar la salsa es seguro en lo que a inocuidad alimentaria se refiere, pero puede haber reducción de la calidad. La salsa congelada puede ser acuosa y los sabores pueden cambiar de intensidad.

¿Tengo que procesar la salsa en una envasadora con baño de agua caliente? ¿Puedo calentarla, colocarla en un frasco y dejarla que se selle por sí misma?

El método de hervidor abierto para hacer envasados en el que los alimentos se calientan, se colocan en frascos, se les ponen la tapa y bandas o aros, pero no se procesan más, no es seguro. La temperatura obtenida en el proceso de envasado en hervidor abierto no es lo suficientemente alta para destruir bacterias, tales como *Clostridium botulinum*, que pueden estar en el alimento. Envasar en un hervidor abierto no es seguro para **ningún tipo** de producto envasado en casa. Métodos de envasado viejos no se recomiendan incluyen el

uso del horno, envasado al sol, envasado en lavaplatos o invirtiendo los frascos.

Tengo una gran receta de salsa que me gustaría producir y vender. ¿Cómo puedo hacer esto?

El Laboratorio de Alimentos de Valor Agregado de la Universidad Estatal de Kansas trabaja con pequeños procesadores de alimentos a través de Kansas para ayudar a los empresarios a producir productos seguros para vender al público. También se aseguran que las etiquetas y la información nutricional cumplen con los reglamentos de la Administración de Alimentos y Drogas.

Contacto: Laboratorio de Alimentos de Valor Agregado de Kansas, kvafl@ksu.edu, 785-532-1294

¿Puedo procesar salsa en frascos de un cuarto de galón?

No hay recomendaciones para poder envasar en forma segura la salsa en cuartos de galón. Utilice sólo frascos de una pinta.

¿Puedo procesar salsa a presión?

No hay recomendaciones de procesamiento para envasar en forma segura la salsa usando una envasadora a presión.

Consejos para Salsas

1. El picor de los chiles se concentra en las venas y semillas. Para reducir el picor, quite las semillas y las venas al gusto. Ajustar el picor después de preparar la salsa es casi imposible.
2. Los sabores de la salsa tienden a suavizarse durante el almacenamiento. El sabor óptimo se consigue normalmente después de 3 a 4 semanas.
3. Las frutas de colores claros, como peras y melocotones, tienden a decolorarse. Mida el ácido (vinagre, jugo de limón o jugo de lima) en la receta y corte la fruta directamente en el ácido para detener las reacciones de decoloración.
4. No añada ingredientes adicionales a las recetas de salsas probadas. Esto afectará la acidez del producto final y hará que no sea seguro el envasarlas.
5. Ase los chiles en una bandeja para hornear en un horno a 400 °F o debajo del asador. Voltee dos o tres veces hasta que se ennegrezca la cáscara, por unos 20 minutos. Coloque los chiles asados en un recipiente resistente al calor. Cubra con un plato o tapa y deje enfriar. Use un cuchillo afilado para levantar las cáscaras de los chiles. Deseche las cáscaras y corte los chiles. **Precaución:** Use guantes de plástico al manipular chiles picantes para proteger sus manos.
6. Algunas recetas probadas proporcionan un número aproximado de cada vegetal a utilizar, tales como el número de chiles o el número de tomates. No confíe en estos números para medir las hortalizas. Utilice siempre las recetas con medidas (tazas o libras) de estos ingredientes para obtener resultados seguros.

Preparado por:

Karen Blakeslee, M.S., Asociada de Extensión y Coordinadora del Centro de Respuesta Rápida, kblakesl@ksu.edu

Las publicaciones de K-State están disponibles en la página web www.ksre.ksu.edu. La fecha indicada es la de la publicación o de la última revisión. El contenido de esta publicación puede ser reproducido libremente con fines educativos. Todos los demás derechos están reservados. En cada caso, acde crédito a Karen Blakeslee, *Atrevida Salsa Casera Segura*, Kansas State University, Marzo 2026.

Emitido para promover el trabajo de Extensión Cooperativa, actos del 8 de mayo y 30 de junio de 1914, en cooperación con el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, el director de Extensión, Kansas State University, los Consejos de Extensión del Condado, los Distritos de Extensión. Kansas State University es un empleador con igualdad de oportunidades.

Esta publicación estará disponible en un formato alternativo accesible o en otros idiomas que no sean el inglés, previa solicitud. Para solicitar servicios de traducción, póngase en contacto con ksrenews@ksu.edu. **MF3171S rev. | Marzo 2026**

Almacenando la Salsa Envasada en Casa

Después de enlatar la salsa, revise la tapa para confirmar que tiene un cierre hermético adecuado después de que los frascos se han enfriado durante 12 a 24 horas. Si algunos frascos no sellan, refrigere y úselos dentro de una semana. Para frascos sellados, quite los aros y limpie los frascos y tapas para eliminar cualquier residuo.

Guarde todos los alimentos envasados en casa en un lugar fresco, oscuro y seco. Esto protege los alimentos del cambio de colores, deterioro de la calidad, o pudrición. Lo mejor es utilizarlos dentro de un año desde la fecha de envasado. Una vez abiertos, guárdelos en el refrigerador. Siempre etiquete y coloque la fecha en los frascos para indicar cuándo se enlató el producto.

Antes de abrir un frasco, busque cualquier señal de problemas. Esto incluye frascos no sellados, tapas oxidadas o abultadas, derrames, o cualquier cosa que parezca inusual. Busque manchas secas o residuos que se originan en la parte superior del frasco. Burbujas en movimiento o colores poco naturales son signos de deterioro. Al abrir el frasco, busque chorreaduras de líquido excesivas y moho en el alimento o la tapa. Los malos olores indican deterioro. No utilice ni deguste comida si alguno de estos síntomas está presente. **¡En caso de duda, tírelo a la basura!**

Recursos sobre Salsa Envasada en Casa

Centro Nacional para la Conservación de Alimentos – Servicio de Extensión Cooperativa de la Universidad de Georgia, <https://nchfp.uga.edu/>

Guía Completa de Conservas Caseras de USDA <https://nchfp.uga.edu/resources/category/usda-guide>

Vaya a lo Seguro: Cambios Seguros y Sustituciones de Recetas de Conservas Probadas, <https://www.ndsu.edu/agriculture/extension/publications/play-it-safe-safe-changes-and-substitutions-tested-canning-recipes>

Rubbermaid, Inc. – Fabricantes de productos para envasar Ball® y Kerr®, <https://www.ballmasonjars.com/>

El Libro y Guía Azul sobre Conservación de Ball®, Edición 38

El Libro Completo de Conservación en Casa de Ball® ©2024 Rubbermaid, Inc.

Centro de Respuesta Rápida de K-State <https://www.rrc.k-state.edu/preservation/index.html>

Fuentes de Referencia:

Guía Completa para Conservas Caseras de USDA, 2015

Tan Fácil de Conservar, 6ta ed., Servicio de Extensión Cooperativa de la Universidad de Georgia

De la Huerta a la Mesa: Salsa, FN-584, Universidad Estatal de Dakota del Norte <http://www.ag.ndsu.edu/pubs/yf/foods/fn584.pdf>

Conservando Alimentos: Salsas Sensacionales, FDNS-E-43-16, Servicio de Extensión Cooperativa de la Universidad de Georgia, https://nchfp.uga.edu/papers/UGA_Publications/Sensational_Salsas_2011.pdf

Enlatando Salsa en Forma Segura, B3570, Universidad de Wisconsin-Extensión y Extensión Cooperativa <https://learningstore.extension.wisc.edu/collections/food-preservation-and-safety/products/canning-salsa-safely-p939>