

Buone pratiche per la preparazione delle conserve in ambito domestico!

Abbiamo tratto spunto dall'opuscolo *Linee guida per la corretta preparazione delle conserve in ambito casalingo* stilato dal Centro Nazionale di riferimento per il botulismo dell'Istituto Superiore di Sanità che vi invitiamo a consultare per approfondire!

<http://www.iss.it/pres/?lang=1&id=1427&tipo=6>

http://www.iss.it/binary/spva4/cont/linee_guida_conserve_botulismo_def.pdf

1. Quale è il principale pericolo legato al consumo di conserve casalinghe?

- A. Presenza di *Salmonella* spp.
- B. Presenza di tossine prodotte da *Clostridium botulinum*
- C. Presenza di diossine
- D. Presenza di residui di pesticidi

I casi di botulismo alimentare legati al consumo di conserve domestiche rappresentano la maggior parte dei casi di botulismo notificati al sistema rapido delle allerte per alimenti e mangimi (RASFF) attivo a livello europeo; solo una piccola percentuale, infatti, è associata a prodotti immessi sul mercato dagli operatori del settore alimentare.

2. A cosa può essere dovuta un'eventuale presenza di tossine botuliniche in una conserva?

- A. cattiva igiene del personale durante la preparazione, perché il batterio è presente normalmente sulla cute e sui capelli dell'uomo
- B. contaminazione fecale, perché il batterio fa parte della normale flora intestinale
- C. presenza di residui di terra, perché le forme di resistenza del batterio sono presenti nel suolo
- D. utilizzo di acqua non sicura, perché il batterio si riscontra nelle acque non trattate

Clostridium botulinum è un microrganismo diffuso nel suolo, nelle acque, nella vegetazione e può essere presente nel tratto intestinale di uomo e animali. E' in grado di vivere, moltiplicarsi e produrre tossine in assenza di ossigeno. Per sopravvivere alle condizioni avverse dell'ambiente esterno, questi batteri producono delle forme di resistenza, le spore, che possono sopravvivere anche per lunghi periodi, fino a quando non incontrano nuovamente le condizioni adatte per la crescita del batterio stesso.

3. Per la preparazione delle conserve è bene utilizzare:

- A. contenitori puliti, lavati con acqua e detergente ma non importa che siano ben asciugati
- B. contenitori di vetro molto capienti, almeno 1 litro
- C. pentole in alluminio o in rame
- D. contenitori con tappi di metallo che non siano deformati, corrosi, ammaccati o con segni di ruggine

Per la preparazione delle conserve è bene utilizzare contenitori puliti, lavati con acqua e detergente e ben asciutti. E' consigliabile utilizzare contenitori di vetro con una capacità massima di mezzo litro, con il collo ampio così da facilitare il riempimento. Il vetro si presta bene perché non assorbe gli odori e può essere riutilizzato. Le pentole in alluminio o in rame non sono consigliate per la cottura delle conserve acide, infatti l'acidità potrebbe provocare una cessione di componenti metalliche nell'alimento.

4. Durante la preparazione di una conserva, quale tra le seguenti operazioni è bene evitare?

- A. lavare bene le materie prime sotto l'acqua per eliminare la terra e immergere qualche minuto in acqua e bicarbonato di sodio per ridurre le tracce di pesticidi dalla superficie esterna
- B. per le confetture di frutta, lasciare la buccia
- C. scottare in acqua bollente o trattare con succo di limone per rallentare l'insorgere della colorazione bruna sui frutti sbucciati
- D. riempire bene i contenitori fino all'orlo

I contenitori non devono mai essere riempiti fino all'orlo, è necessario, invece, lasciare uno spazio vuoto che è indispensabile per la corretta creazione del sottovuoto e per poter consentire l'aumento di volume della conserva in fase di cottura. Per le marmellate e le confetture è sufficiente lasciare 1 centimetro, per le conserve che dopo la chiusura del barattolo necessitano ancora di un trattamento termico, come la passata di pomodoro, lo spazio deve essere intorno ai due centimetri.

E' inoltre importante ricordare che gli alimenti devono essere totalmente immersi nel liquido (olio, aceto, sciroppo) pertanto il liquido deve superare di un centimetro il livello del contenuto ed eventualmente è consigliato l'utilizzo di appositi distanziatori.

6. Se al termine della sterilizzazione dei barattoli, premendo con il dito sul tappo di un barattolo si dovesse udire un click clack, è consigliabile:

- A. eseguire nuovamente la pastorizzazione avendo cura di cambiare il tappo o la guarnizione oppure conservare in frigo e consumare entro settimana breve, a seconda della natura del prodotto
- B. eliminare tutto il contenuto del barattolo
- C. valutare le caratteristiche organolettiche del prodotto (aspetto, colore, odore) senza assaggiare per capire se il prodotto può essere alterato
- D. assaggiare una piccola quantità di prodotto per rendersi conto se presente un'alterazione di sapore

Se al termine del processo di sterilizzazione premendo sul tappo si dovesse udire un click clack, dobbiamo pensare che il trattamento termico non sia idoneo e il sottovuoto non si sia creato. Questo non significa che il prodotto sia alterato ma solamente che il processo non è andato a buon fine e che così conservato può alterarsi nei tempi e con le modalità di qualsiasi altro alimento non sterilizzato, in quanto è possibile la moltiplicazione batterica e l'eventuale produzione di tossine.

7. Una volta terminata la preparazione, dove è bene conservare i barattoli di vetro delle conserve?

- A. su un ripiano a vista della cucina e dopo l'apertura in frigorifero
- B. in frigorifero, sia prima che dopo l'apertura
- C. nella dispensa al riparo dalla luce anche dopo l'apertura
- D. nella dispensa al riparo dalla luce e dal calore e dopo l'apertura in frigorifero

Per una corretta conservazione delle conserve è importante che queste siano mantenute al riparo dalla luce e dal calore. La luce, infatti, favorisce l'instaurarsi di reazioni ossidative con conseguente modificazione del colore e talvolta del sapore del prodotto.

8. Se al momento del consumo non è più presente il sottovuoto (premendo il tappo si sente il rumore click clack) oppure sono presenti bollicine o il prodotto presenta colore o odore innaturale è importante ...

A. assaggiare una piccola quantità di prodotto per rendersi conto se presente un'alterazione di sapore

B. non assaggiare mai né consumare il prodotto

C. consumare previo congelamento a -18°C per almeno 24 ore

D. trattare termicamente il prodotto

Se i prodotti conservati non presentano il sottovuoto al momento del consumo, non devono essere né assaggiati, né consumati! La mancanza del sottovuoto, infatti, potrebbe aver consentito, oltre all'irrancidimento dell'alimento, lo sviluppo batterico con la conseguente eventuale produzione di tossine.