

Preparación de Chutney de Manzana como un Método Efectivo de Conservación de Alimentos

Preparation of discada norteña Apple Chutney Preparation as an Effective Food Preservation Method

Alexia Vázquez Hernández^a, Juan Francisco Gutiérrez-Rodríguez^b, Nayeli Vélez Rivera^c

Abstract:

Apple chutney is an internationally recognized food preservation method. This product is prepared through thermal processing of fruit and hermetic sealing, with its preservation properties based on specific technical parameters. These conditions, combined with the reduction of water activity during production, inhibit microbial growth and enable prolonged storage at room temperature, making it a technically viable alternative for fruit preservation.

Keywords:

Food preservation, Water activity, Storage.

Resumen:

El chutney de manzana es un método de conservación alimentaria reconocido a nivel internacional. Se trata de un producto elaborado mediante tratamiento térmico de frutas y envasado hermético, cuyas propiedades de conservación se fundamentan en parámetros técnicos específicos. Estas condiciones, sumadas a la reducción de la actividad de agua durante su elaboración, inhiben el desarrollo microbiano y permiten su almacenamiento a temperatura ambiente por períodos prolongados, constituyendo así una alternativa técnica viable para la conservación de frutas.

Palabras Clave:

Conservación, actividad de agua, almacenamiento.

Introducción

El término chutney proviene del sánscrito chatni, que según la traducción literal es “para chuparse los dedos” (1). En países como la India, esta denominación se emplea a una gran variedad de productos, cuya característica en común es su condición de conservas, ya sea mediante cocción prolongada o a través de procesos de maceración o en la adición de distintos componentes que incluyen en su mayoría un ingrediente ácido, además de especias, azúcar y vinagre, utilizando como base frutas y hortalizas (2).

De acuerdo con la norma CODEX STAN 160-2023 (3), el chutney se define como un producto elaborado a partir de frutas en buen estado, lavadas y limpias, que pueden ser

peladas, cortadas, picadas, trituradas o pulverizadas, y posteriormente sometidas a tratamiento térmico con ingredientes específicos antes o después de ser envasadas herméticamente, con el propósito de garantizar su conservación.

Para cumplir con los estándares de calidad, este tipo de salsa debe contener al menos un 40% de fruta, presentar un contenido mínimo de 50°Brix y mantener un pH igual o inferior a 4,6; asimismo, se permite la adición controlada de acidulantes y conservadores (4).

La calidad final del chutney depende del uso de materias primas en donde el grado de maduración de las frutas es importante, así como de la aplicación adecuada de las buenas prácticas de manufactura. Se recomienda una cocción lenta y sin cubrir el recipiente, favoreciendo así la evaporación del agua. Desde el punto de vista

a Autor de Correspondencia, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, <https://orcid.org/0000-0001-6973-7009>, Email: alexia_vazquez@uaeh.edu.mx

b Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, <https://orcid.org/0000-0002-4225-563X>, Email: juanfg@uaeh.edu.mx

c Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, <https://orcid.org/0000-0001-6890-2340>, Email: nayeli_velez@uaeh.edu.mx

tecnológico, los chutneys son alimentos de humedad intermedia cuya estabilidad se debe principalmente a la reducción de la actividad de agua (aw). Mientras permanecen sellados, no requieren refrigeración, lo que permite su almacenamiento a temperatura ambiente por varios meses incluso en climas tropicales. Una vez abiertos, se aconseja su conservación en refrigeración. Estas características dificultan el desarrollo microbiano y confieren al producto una notable estabilidad frente a la alteración (4).

Desarrollo

1. Objetivo de la práctica

Elaborar chutney de manzana aplicando técnicas tradicionales de conservación alimentaria, con el fin de prolongar la vida útil.

2. Equipo o material necesario

Budinera, termómetro, palas de madera, cuchara de servicio.bowls.

3. Insumos requeridos para su realización

Tabla 1. Insumos requeridos para la receta

INGREDIENTES	CANTIDAD
Para el chutney	
Manzana gala	0.700 kg
Vinagre blanco	0.300 l
Cebolla blanca	0.250 kg
Azúcar	0.250 kg
Pimienta cayena	0.003 kg
Sal	0.010 gr
Agua potable	0.120 l
almíbar de melaza	0.115 l
Jengibre molido	0.010 kg
Canela molida	0.015 kg
Frasco de vidrio con tapa	1 pza

Procedimiento:

1. Lavar y desinfectar frutas y vegetales.
2. Picar o trocear finamente las manzanas y las cebollas, colocarlas en una cacerola con el agua. Calentar hasta ebullición, reducir el calor y hervir la, mezcla a fuego lento durante 20 minutos.
3. Añadir la sal, las especias y la mitad del vinagre y mantener la cocción hasta que las manzanas y las cebollas se hayan reblanqueado totalmente.

4. Añadir el azúcar, el almíbar y el vinagre restante a la cacerola y agitar hasta, que se haya disuelto el azúcar. cloruro hasta que se formen las esferas.

5. Calentar el chutney hasta ebullición, reducir el calor y hervir a fuego lento hasta que se espese y aparezca suave.

6. El tiempo de cocción depende de la consistencia deseada.

7. Envasar en un frasco esterilizado.

Conclusión

La elaboración de chutney de manzana constituye un método de conservación eficaz basado en principios técnicos bien establecidos. El proceso, que incluye tratamiento térmico y reducción de la actividad de agua, garantiza la estabilidad microbiológica del producto y permite su almacenamiento a temperatura ambiente por períodos prolongados. De esta manera, el chutney de manzana se confirma como una alternativa técnica viable para la conservación de frutas.

Referencias

- [1] Alvarado Alvarado H, Vizhco Pérez M. Aplicación de técnicas culinarias en condimentos y conservas con base en pitahaya, arazá y achotillo para la elaboración de platos de sal y dulce. 2019.
- [2] Brown L. El libro de las conservas. Madrid (ES): Tien Wah Press; 2011.
- [3] Codex Alimentarius Commission. Codex standard for mango chutney (CXS 160-1987). FAO/WHO; 1987.
- [4] Aza M, Flórez J, Guerrero W, Iles L. Proceso para la elaboración de salsa chutney. Popayán (CO): Universidad del Cauca, Departamento de Ingeniería Agroindustrial, Laboratorio de Tecnología de Vegetales; 2015.