

Revistas y Sociedades

Sobre la esterilización de las conservas, por Fr. Konrich. — *Arbeit. a. d. Gesimdh-eitsamte, t. LXIII, fasc. 3, 1931, p. 329.*

Konrich señala la necesidad de proceder al estudio sistemático de la esterilización de las conservas, a fin de poder substituir bien pronto las prácticas empíricas actualmente en uso por métodos racionales y en tanto que sea posible uniformes.

Actualmente, la manera de «esterilizar» los botes de conservas varían según las firmas y según los alimentos. Con mucha frecuencia, las temperaturas alcanzadas son insuficientes para asegurar la destrucción de todos los microorganismos y sobre todo de sus esporos. Así, las investigaciones hechas sobre muestras de conservas (de carne, de caza, de pescado, de legumbres, de frutas) han demostrado que las conservas contienen frecuentemente gérmenes en número bastante considerable: Estas comprobaciones han podido

hacerse en Inglaterra (investigaciones de Savoge) y en Francia (experiencias de Vaillard) lo mismo que en Alemania (trabajos de Pfuhl, de Serger, etc.)

Algunos autores son de parecer que la esterilización absoluta de los alimentos conservados no es indispensable. Sin embargo, la esterilidad es una garantía higiénica importante. Y debe sostenerse tanto más cuanto que el empleo de temperaturas muy elevadas no ataca generalmente al gusto ni a la digestibilidad de los alimentos.

Los estudios deberán llevarse, principalmente, sobre las temperaturas necesarias para la esterilización absoluta de las diferentes especies de conservas. Está reconocido que, en la esterilización por el vapor de agua, la temperatura de 110° marca un límite: por debajo de esta temperatura la destrucción de los gérmenes es relativamente lenta: por encima de 110° la destrucción completa de los gérmenes tiene lugar cada vez más rápidamente, según lo demuestra el cuadro siguiente: