

## 11-Preparación de almíbares, salmueras, y ácidos nuevo

### 1- Almíbares

El azúcar o sacarosa actúa disminuyendo la concentración de agua disponible de los alimentos. Se utiliza principalmente para la preparación de frutas en forma de mermeladas, jaleas, pulpas, frutas pasas y otros dulces.

La concentración de azúcar en el producto final depende de la concentración de azúcar en el jarabe o almíbar inicial utilizado. Así, los almíbares iniciales pueden ser: diluidos, medianos y espesos como se muestra en la tabla, donde se incluyen además las proporciones necesarias para su preparación.

Almíbar	Azúcar (%peso)	Azúcar (taza)	Agua (taza)	Rinde (taza)
Diluido	30	2	4	5
Medio	40	3	4	5 1/2
Espeso	50	4 3/4	4	6 1/2

Generalmente se aspira como término medio a tener un jarabe final de aproximadamente 20% de azúcar, ya que debe tenerse en consideración el agua que aporta el alimento a conservar. En este caso se debe preparar un almíbar inicial de mediana consistencia con 40% de azúcar, ya que después de estabilizadas las concentraciones entre el almíbar y la fruta u otro alimento, el jarabe final alcanzará una concentración de 20% de azúcar aproximadamente.

### 2- Salmueras

La sal es uno de los ingredientes más utilizados desde la antigüedad para conservar alimentos. La presencia de la misma en concentraciones moderadas o altas reduce la cantidad de agua de los alimentos inhibiendo el desarrollo microbiano e interfiriendo además en la actividad enzimática.

La sal se emplea en las salmueras o soluciones de alta concentración de sal o se aplica directamente al alimento mismo. La magnitud de la concentración utilizada puede inactivar o prevenir el crecimiento microbiano o facilitar la fermentación ácida de los ensilados biológicos o alimentos fermentados.

En la tabla se presentan las proporciones de sal y agua requeridas para preparar diferentes tipos de soluciones de sal

Concentración (% en peso)	Sal (taza)	Agua (taza)
5	1/2	12
10	1/2	5 1/2
15	1/2	3 1/2

20	1/2	2 1/2
26*	1/2	1 1/2

\* Solución saturada

### 3- Vinagre y otros ácidos orgánicos comestibles

Algunas conservas se preparan con ácido acético o su producto natural que es el vinagre, tales como los encurtidos. También en ocasiones se utiliza el ácido cítrico para disminuir el pH en los alimentos de baja o mediana acidez facilitando su conservación.

El ácido cítrico en realidad no está disponible en el hogar, pero tiene la ventaja de no alterar grandemente el sabor original de los alimentos si no se utiliza en exceso. Sin embargo, con moderación puede ser sustituido por el jugo de limón o naranja agria en función de la naturaleza del producto que se desea preparar.

El jugo de naranja agria se puede utilizar también como base para la preparación de salsas especiadas o mojos criollos. Se debe tener en cuenta que la efectividad del ácido como conservante se logra si la concentración del mismo es mayor que 3,5%. Si se añade sal el porcentaje de ácido puede reducirse. Por ejemplo, para lograr una acidez aceptable en el encurtido, la acidez inicial del vinagre debe ser de aproximadamente 5%.