



El uso, almacenamiento y conservación de



# Manzanas



*El cultivo en Michigan de manzanas está disponible la mayor parte del año. La cúspide de la cosecha es de agosto a octubre.*

- Mantenga las manzanas a distancia de la carne cruda y jugos de carne para evitar el cruce de contaminación.
- Para obtener la mejor calidad y el valor nutritivo, conservar sólo lo que su familia puede consumir en 12 meses.

## Rendimiento

1 libra de manzanas	3 manzanas medianas 4 tazas de manzanas peladas y rebanadas
2 ½ a 3 libras	2 pintas de rebanadas de manzana congeladas 2 pintas en lata (rodajas o puré de manzana)
13 ½ libras	9 pintas
21 libras	7 cuartos
48 libras (1 bushel)	14-19 cuartos de puré

Preparado por:

Joyce McGarry, educadora de Extensión de MSU

## Variedades recomendadas

Jonathan, Empire, Ida Red, McIntosh y las variedades Golden Delicious se recomiendan para hornear y cocinar.

## Almacenamiento y seguridad de los alimentos

- Puede almacenar las manzanas en el refrigerador en una bolsa de plástico con agujeros para ventilación. Almacenar grandes cantidades de manzanas en un lugar fresco, entre 32 y 40 ° F. Manzanas correctamente almacenadas se mantendrán hasta un mes. Almacenar los productos envasados de manzana en un lugar fresco y seco.
- Lávese las manos antes y después de manipular productos frescos.
- Lave la fruta cuidadosamente con agua fría. No utilice jabón.

## Cómo preservar

### Envasado de Manzanas

Seleccione manzanas que son jugosas y crujientes, preferiblemente una mezcla de variedades dulces y ácidas.

- **Paquete de método caliente:** Hacer un almíbar muy ligero, ligero o mediano, o envasar las manzanas en agua. (Ver tabla).

**Preguntas sobre el césped o jardín?**

Visita [migarden.msu.edu](http://migarden.msu.edu).

Lláme gratis al 1-888-678-3464.

## El uso, almacenamiento y conservación de manzanas

Tipo de jarabe	aprox. de azúcar (%)	Tazas de agua	Tazas de azúcar
Muy ligero	10	6 1/2	3/4
Light	20	5 3/4	1 1/2
Medio	30	5 1/4	1 1/4
Espeso	40	5	3 1/4

Lave, pele, quite el núcleo y corte las manzanas en trozos de 1/2-pulgada. Para evitar el oscurecimiento, añadir 1 cucharadita de ácido ascórbico a 1 galón de agua. Retirar las manzanas de anti-oscorecimiento solución y escurra bien. En una cacerola, añadir 1 litro de agua o jarabe por cada 5 libras de manzanas cortadas. Hervir por 5 minutos, meneado ocasionalmente. Llene los frascos con las manzanas cortadas y almíbar caliente o agua, dejando un espacio de 1/2-pulgada en la superficie. Elimine las burbujas de aire. Limpie el borde del frasco. Ajuste las tapas. Procesar a baño de agua hervida. Deje que enfrí tranquilamente en los frascos por el transcurso de 12 a 24 horas. A continuación, retire los anillos, lavar los frascos y guardar.

### Los tiempos de procesamiento (en minutos)

Fruto	Estilo Empaquetado de fruto	Tamaño del envase	1001-3000 pies	3001-6000 pies	Más 6000 pies
Manzanas	Calientes	Pintas o litros	25	30	35

**NOTA:** Splenda es el único sustituto del azúcar disponible en la actualidad que se puede agregar a la cobertura de los líquidos antes del enlatado de las frutas. Es posible que tenga que experimentar para determinar el nivel de dulzura que prefiera. Puede sustituir el Splenda por azúcar en el puré de manzana.

## Envasado de Puré de Manzana

Seleccione manzanas que son dulces, jugosas y crujientes. Para un sabor agrio, agregue 1 a 2 libras de manzanas ácidas a cada 3 libras de fruta dulce.

• **Método de empaquetamiento caliente:** Lave, pele y retire el núcleo de las manzanas.

Para evitar el oscurecimiento, colocar en una solución de permanencia hecha de uno los siguientes:

Una cucharadita de ácido ascórbico (vitamina C) y 1 galón de agua

Mezcla comercial de ácido ascórbico (Lea la etiqueta en el envase de la cantidad a usar.)

Mantenga la fruta en una de estas soluciones hasta que esté listo para empacar la fruta. Escurrir bien la fruta. Agregue las rebanadas escurridas en una olla de 8 a 10 litros. Añadir 1/2 taza de agua. Meneo ocasionalmente para evitar que se queme, calentamiento de forma rápida y cocinar hasta que estén tiernos durante 5 a 20 minutos, dependiendo de la madurez y variedad. Presione a través de un molino de tamiz o de alimentos, si así lo desea. Si prefiere salsa estilo machacada, omita la fase de prensado. Si lo desea, agregue 1/8 taza de azúcar por cada litro de salsa. Pruebe y agregue más, si se prefiere. Vuelva a calentar la salsa hasta que hierva. Empaque en frascos calientes, dejando un espacio 1/2-pulgada en la superficie. Elimine las burbujas de aire. Limpie el borde del frasco. Ajuste las tapas. Procesar a baño de agua hirviendo. Deje que enfrí tranquilamente en los frascos por el transcurso de 12 a 24 horas. A continuación, retire los anillos, lavar los frascos y guardar.

### Los tiempos de procesamiento (en minutos)

Fruto	Estilo Empaquetado de fruto	Tamaño del envase	1001-3000 pies	3001-6000 pies	Más 6000 pies
Puré de manzanas	Calientes	Pintas	20	20	25
		Litros	35	30	35

# El uso, almacenamiento y conservación de manzanas

---

## Para más recetas, visite:

El departamento de Agricultura de los EE.UU. (2009). *Completa guía para conservas caseras* (Rev. ed.). (Información de Agricultura Boletín 539). Washington, DC: Autor. ([http://nchfp.uga.edu/publications/publications\\_usda.html](http://nchfp.uga.edu/publications/publications_usda.html))

Universidad de Georgia Extensión Cooperativa. (2006). *Tan fácil de mantener* (5th ed.). Athens, GA: Autor. (<http://setp.uga.edu/>)

## Referencias:

Centro Nacional para la Conservación de Alimentos. <http://nchfp.uga.edu/tips/fall/apples.html>

Extensión de la Universidad de Nebraska. Compre Fresco, Compre Local Nebraska. Manzanas. [http://food.unl.edu/c/document\\_library/get\\_file?uuid=1577d754-c522-4a12-acd4-43f881354655&groupId=4089482](http://food.unl.edu/c/document_library/get_file?uuid=1577d754-c522-4a12-acd4-43f881354655&groupId=4089482)

Para saber más acerca de Michigan Fresh ir a la página: [msue.anr.msu.edu/program/info/mi\\_fresh](http://msue.anr.msu.edu/program/info/mi_fresh).

---

*Este boletín sustituye WO1040 Series Conservación de Alimentos - Manzanas (Michigan State University Extension, 2006).*