

2. Llena los frascos esterilizados con tu conserva, dejando 1 cm libre y ciérralos.



3. Mete los frascos a la olla, tapa y hierve por 10 minutos a fuego medio.



4. Apaga, deja enfriar hasta que salga todo el vapor y destapa.



5. Saca los frascos con las pinzas y el trapo, colócalos de cabeza sobre otro trapo por 8 hrs.



**¡PROFECO
EMPODERA AL CONSUMIDOR!
Especialmente al que menos sabe,
menos tiene y menos puede.**

Oficinas Centrales:

Av. José Vasconcelos 208, Col. Condesa,
Alcaldía Cuauhtémoc, C. P. 06140
Ciudad de México.

Horario de atención de:
9 a 19 horas de lunes a viernes
y de 10 a 18 horas los fines
de semana y días festivos.

Twitter: @Profeco
Facebook: Profecooficial
YouTube: ProfecoTv
Instagram: revistadelconsumidormx

Teléfono
del **consumidor**
(55)5568 8722 - 800 4688722



ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA

PROFECO
PROCURADURÍA FEDERAL
DEL CONSUMIDOR

Tecnología Doméstica PROFECO

Esterilizado de Frascos



Envasado de Conservas



Esterilizado

de Frascos

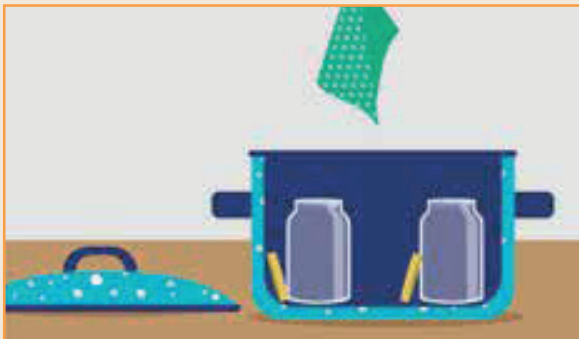
Antes de envasar cualquier conserva, es importante que esterilices los frascos en que los guardarás con estas recomendaciones:

Utensilios.

- Frascos de vidrio con tapa metálica.
- Cacerola con tapadera.
- Trapos.
- Pinzas para pan.
- Rejilla.

Procedimiento.

1. Mete un trapo pequeño a la cacerola, los frascos y tapas.



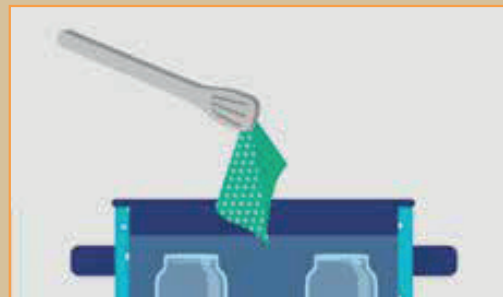
2. Añade agua hasta tapan y deja que hierva por 15 minutos.



3. Apaga, destapa y deja enfriar.



4. Con las pinzas y otro trapo saca los envases y las tapas.



5. Déjalos escurrir en la rejilla hasta que sequen.



Envasado

de Conservas

Para alargar la vida útil de tus conservas, guárdalas en un lugar fresco y seco. Una vez abiertas, refrigéralas para que te duren una semana más.

Utensilios.

- Olla de presión con rejilla, o de no tener, olla convencional sin rejilla.
- Trapos.
- Pinzas para pan.

Procedimiento.

1. Mete la rejilla en la olla, un trapo pequeño y vierte 2 tazas de agua.

