



Te invitamos  
a leer más

1.3: c)

Las conservas de carne, pescado y otros alimentos que tengan un **ph igual o superior a 4,5** requieren ser tratadas térmicamente con sistemas de presión, para alcanzar temperaturas de esterilización (120°C), lo que difícilmente se consigue y controla en el ámbito doméstico.

Las industrias conserveras para ello utilizan autoclaves con controles de tiempo-temperatura que garantizan la esterilización. Este tratamiento térmico es necesario para eliminar los esporos de *Clostridium botulinum*, bacteria que en ausencia de oxígeno, produce una toxina muy venenosa, causante del botulismo que es una enfermedad muy grave.



Hay alimentos que no pueden ser tratados a temperaturas tan altas y que también pudieran favorecer el desarrollo de dicha bacteria al encontrarse su interior con ausencia de oxígeno y además van a durar tiempo, como son los embutidos, en cuyo caso se recurre a conservantes (por ej. nitritos), que inhiben el crecimiento bacteriano.