

Alimentos enlatados

Fidel T. Vergara Balderas

Profesor de Tiempo Completo de Ingeniería Química, Alimentos y Ambiental UDLAP.



En la actualidad, el enlatado es una de las formas más comunes de conservar diversos tipos de alimentos. Las latas se han venido usando en la fabricación de alimentos procesados desde hace aproximadamente unos 200 años. Nicolás Appert es considerado como el pionero de la industria de los alimentos enlatados al proponer a finales del siglo XVIII, en Francia, la aplicación de calor a alimentos en recipientes de vidrio sellados para prevenir su deterioro. Posteriormente, Louis Pasteur explicó el porqué de la efectividad del proceso de enlatado demostrando que los microorganismos son responsables del deterioro del alimento y que éste se podía prevenir destruyendo a los microorganismos por medio de calentamiento y evitando que nuevos microorganismos se incorporaran al producto por medio de un envase hermético.

Por otro lado, a pesar de la gran tradición que han tenido los alimentos enlatados, continuamente hay innovaciones en su producción. Por ejemplo, aunque históricamente los primeros procesos de enlatado usaron recipientes de vidrio, a pesar de los inconvenientes de su fragilidad, peso y costo, en la actualidad son ampliamente usados, debido a que presentan varias ventajas, como son la resistencia al calentamiento, la transparencia y el hecho de que son recipientes inertes.

Adicionalmente, aunque ha sido común el uso de latas metálicas (hojalata) durante un par de siglos, en la actualidad se hacen latas de metales reciclables (por ejemplo el acero y el aluminio) y adicionalmente, el interior de las latas es cubierto con una capa de material que

previene la interacción entre el metal de la lata y los componentes del alimento. También, una innovación importante con respecto a las tapas de latas metálicas es el uso de asas para abrir una lata sin necesidad de un abrelatas.

Además de las latas metálicas, se da el uso de otros materiales y formatos como es el caso de los recipientes de cartón usados para envasar leche ultrapasteurizada; este cartón especial incluye capas de material plástico, aluminio y por supuesto, cartón. O bien, el uso de bolsas plásticas resistente al calentamiento, como las usadas en el procesamiento de frijol o atún.

Como se puede ver, en los alimentos enlatados, a pesar de su larga trayectoria de uso por parte de la población, se siguen presentando innovaciones. Un último comentario: a pesar de la creencia generalizada de que los alimentos enlatados contienen conservadores, estos normalmente no son usados en este tipo de alimentos.