

Conservantes Naturales y Tratamiento de Pielles

Autor: EA4IPV

Fecha: 22/03/2026

Categoría: Química Práctica

Etiquetas: Sin etiquetas

Conservantes Naturales para Alimentos

Antes de la refrigeración, la humanidad conservaba alimentos durante meses y años usando principios químicos básicos: deshidratación, salazón, acidificación, ahumado y fermentación.

Salazón

Principio: La sal extrae agua por ósmosis y crea un ambiente hostil para bacterias

Concentración: Mínimo 20% de sal respecto al peso del alimento para conservación segura

Salazón seca: Cubrir la pieza de carne con sal gruesa. 3 días por kg de peso. Voltar diariamente

Salmuera: Sumergir en solución saturada de sal (26% sal en agua, cuando la sal deja de disolverse)

Duración: Meses a temperatura ambiente, años en frío

Ahumado

Principio: El humo contiene fenoles, formaldehído y ácido acético que son antimicrobianos y antioxidantes

Ahumado en frío (15-25°C): Conserva sin cocinar. Ideal para embutidos, salmón. Duración: meses

Ahumado en caliente (60-80°C): Conserva y cocina. Duración: semanas

Maderas: Roble, haya, cerezo (buen sabor). NUNCA coníferas (resina tóxica) ni madera tratada

Acidificación

Vinagre: $\text{pH} < 4.6$ inhibe el crecimiento de *Clostridium botulinum*. Encurtidos en vinagre duran meses

Fermentación láctica: *Lactobacillus* produce ácido láctico que baja el pH. Chucrut, kimchi, pickles

Cítricos: El ácido cítrico del limón conserva y previene oxidación

Tratamiento de Pielles

Curtido con Taninos (Curtido Vegetal)

Desollar: Retirar la piel del animal con cuidado de no perforarla

Descarnado: Eliminar toda la carne y grasa del lado interior. Usar cuchillo romo

Salado: Cubrir con sal gruesa 48h para deshidratar y conservar hasta curtir

Remojo: 24h en agua para rehidratar

Depilado (opcional): Sumergir en solución de ceniza de madera (lejía) 3-5 días hasta que el pelo se suelte. Raspar con cuchillo romo

Baño de taninos: Sumergir en infusión fuerte de corteza de roble/encina durante 2-6 semanas. Renovar el baño semanalmente

Secado: Estirar sobre marco de madera. Trabajar con las manos mientras seca para mantener flexibilidad

Engrase: Aplicar mezcla de sebo + aceite al cuero terminado para impermeabilizar

Curtido al Humo

Método indígena americano: después del curtido con taninos (o cerebro del animal), exponer la piel a humo denso durante 24-48h. El humo impregna las fibras con fenoles que las hacen resistentes al agua y a la putrefacción.