

CONSERVAS FRESCAS, CONSERVAS SEGURAS MELOCOTONES

Al conservar alimentos frescos en casa, siga las técnicas adecuadas para prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos. Estos métodos de seguridad comprobada se pueden utilizar para albaricoques y nectarinas, así como para melocotones. **Siempre lave sus manos antes de preparar cualquier receta.**

PRECAUCIÓN: No utilice este proceso para envasar melocotones de pulpa blanca. Existe evidencia de que algunas variedades de melocotones de pulpa blanca tienen un pH más alto (es decir, más bajo en ácido) que las variedades amarillas tradicionales. El pH natural de algunos melocotones blancos puede superar los 4.6, lo que los convierte en un alimento de baja acidez para envasar. En este momento, no existe un proceso a presión de baja acidez disponible para los melocotones de pulpa blanca ni un procedimiento de acidificación investigado para el envasado seguro en agua hirviendo. **La congelación** es el método recomendado para conservar los melocotones de pulpa blanca.

Calidad

Seleccione fruta madura y de calidad ideal para comerla fresca. Las variedades de melocotón cultivadas en Kansas pueden incluir Cresthaven, Early Redhaven, Glohaven, Harken, Intrepid, Redhaven, Redskin y Reliance. Más información en <https://bookstore.ksre.ksu.edu/pubs/mf1028.pdf>.

Congelando

Los manuales de los congeladores ofrecen pautas sobre la cantidad máxima que se puede congelar a la vez para mantener la calidad, generalmente de 2 a 3 libras de alimentos por cada pie cúbico de espacio en el congelador.

Cantidad

Un promedio de 1¼ libras de melocotones frescos rinde 1 pinta congelada. Seleccione la fruta bien madura y manéjela con cuidado para evitar magulladuras. Clasifíquela, enjuáguela y pélela. Pele los melocotones sumergiéndolos en agua hirviendo durante 30 a 60 segundos. Luego retírelos y colóquelos en agua fría. Las

cáscaras se deslizarán fácilmente. Corte en rodajas o por la mitad si lo desea.

Para empaque en almíbar: Disuelva 2¾ tazas de azúcar en 4 tazas de agua tibia, mezcle hasta que esté clara, luego enfríe antes de usar. Para un producto de mejor calidad, agregue ½ cucharadita de cristales de ácido ascórbico por cada cuarto de galón de almíbar. Corte la fruta directamente en el almíbar en el recipiente, comenzando con ½ taza de almíbar en un recipiente de una pinta. Presione la fruta hacia abajo, agregue almíbar para cubrir, dejando espacio libre superior, selle y congele.

Para empaque en azúcar: Antes de combinar melocotones con azúcar, trátelos con la siguiente solución para evitar que se oscurezcan: ¼ de cucharadita de cristales de ácido ascórbico y ¼ de taza de agua fría. Disuelva los cristales de ácido ascórbico en agua fría y rocíe sobre 1 cuarto de galón (1½ libras) de fruta. Mezcle ¾ de taza de azúcar con cada cuarto de galón de fruta. Revuelva hasta que el azúcar se disuelva. Empaque en recipientes dejando espacio libre superior, selle y congele.

Empaque sin azúcar: Empaque los melocotones en recipientes. Cubra con agua fría, jugo o almíbar de pectina, agregando 1 cucharadita de cristales de ácido ascórbico por cada cuarto de galón. Deje espacio libre superior, selle y congele.

Para hacer almíbar de pectina, combine 1 paquete de pectina en polvo regular en 1 taza de agua. Caliente hasta que hierva y deje hervir durante 1 minuto. Agregue 1¾ tazas de agua fría. Deje enfriar. Rinde alrededor de 3 tazas.

Puré sin azúcar: Triture los melocotones pelados y sin semilla en trozos grandes. Presione los melocotones a través de un colador o hágalos puré en una licuadora o procesador de alimentos (calentar la fruta sin semilla durante unos 4 minutos en el agua suficiente para evitar que se quemé que sea más fácil de hacerla puré). Para una mejor calidad, agregue ½ de cucharadita de cristales de ácido ascórbico a cada cuarto de galón de fruta. Empaque en recipientes dejando espacio libre superior, selle y congele.

Para empacar, llene bolsas para congelador de tamaño de una pinta o un cuarto de galón o recipientes rígidos para congelar. Llene las bolsas a una distancia de 3 a 4 pulgadas de la parte superior, exprima el aire, selle y etiquete. Las bolsas se pueden insertar en recipientes de plástico rígido

reutilizables para congelar antes de congelarlas para mayor protección contra perforaciones y fugas.

Nutrición: Melocotones congelados, empaque en azúcar
Tamaño de la porción: ½ taza — 140 calorías, 0 g de grasa, 36 g de carbohidratos, 1 g de proteína, 2 g de fibra, 0 mg de sodio, 34 g de azúcar

Deshidratando

Para obtener información sobre la deshidratación de frutas o cueros de frutas, consulte <https://www.rrc.k-state.edu/preservation/drying.html> para obtener recursos.

Envasando

Consulte la *Guía de cómo envasar con baño de agua y envasar al vapor* (MF3241S) y la *Guía práctica para envasar a presión* (MF3242S) para obtener más información sobre estos métodos.

Preparando frascos y tapas

Para todas las recetas de envasado procesadas en menos de 10 minutos, lave y esterilice los frascos colocándolos dentro de una envasadora de agua hirviendo y cúbralos con agua. Hierva los frascos durante al menos 10 minutos y manténgalos calientes. Todos los frascos deben estar tibios antes de llenarlos con alimentos.

No se requiere precalentamiento para las tapas metálicas estándar. Siempre lave las tapas con agua caliente y jabón antes de usarlas. Si utiliza sistemas de tapas de plástico reutilizables con anillos de goma, siga las instrucciones del fabricante.

Cantidad

Una fanega (bushel) de melocotones o nectarinas pesa 50 libras y rinde de 18 a 24 cuartos de galón. Un promedio de 17 libras rinde una carga en la envasadora de 7 cuartos; 11 libras rinden 9 pintas. **Precaución:** Use solo melocotones o nectarinas amarillos.

Sumerja los melocotones en agua hirviendo durante 30 a 60 segundos para aflojar la cáscara. Las nectarinas no se sumergen en agua caliente ni se pelan como los duraznos. Sumérjalos rápidamente en agua fría y quíteles la cáscara. Corte los melocotones por la mitad, quite las semillas y córtelos en rodajas si lo desea. Para evitar que se oscurezca, coloque la fruta pelada en una solución que contenga 1 cucharadita de cristales de ácido ascórbico o seis tabletas de vitamina C de 500 miligramos trituradas en 1 galón de agua. Cubra los melocotones con agua, jugo de manzana o uva blanca, o un almíbar muy ligero, ligero o medio. Consulte la tabla en la columna siguiente para preparar un almíbar de azúcar.

Empaque caliente: Coloque la fruta escurrida en almíbar,

jugo o agua en una cacerola grande y deje hervir. Llene los frascos limpios con fruta caliente, con el lado cortado hacia abajo, y líquido de cocción, dejando ½ pulgada de espacio libre superior.

Empaque crudo: Los empaques crudos resultan en melocotones o nectarinas de mala calidad. Llene los frascos con fruta cruda, con el lado cortado hacia abajo. Agregue agua caliente, jugo o almíbar, dejando un espacio libre superior de ½ pulgada.

Procesamiento: Elimine las burbujas de aire y reajuste el espacio libre superior. Limpie los bordes de los frascos. Apriete las tapas y anillos con la punta de los dedos. Procese en una envasadora con baño de agua hirviendo o en una envasadora de vapor de acuerdo con la Tabla 1, o en una envasadora de presión de acuerdo con la Tabla 2. Apague el fuego y retire la tapa de la envasadora. Si enlata a presión, deje que la envasadora se despresurice de forma natural, retire la tapa. Deje que los frascos se enfríen 5 minutos. Retire los frascos de la envasadora; no vuelva a apretar las bandas. Deje enfriar completamente, revise los sellos, etiquete, ponga la fecha y guárdelos.

Nutrición: Melocotones envasados, almíbar de azúcar muy ligero
Tamaño de la porción: ½ taza — 50 calorías, 0 g de grasa, 13 g de carbohidratos, 1 g de proteína, 2 g de fibra, 0 mg de

Almíbar de azúcar para melocotones

		Para una carga de 9 pintas		Para una carga de 7 cuartos	
Tipo de almíbar	% de azúcar	Agua (tazas)	Azúcar (tazas)	Agua (tazas)	Azúcar (tazas)
Muy ligero	10	6 ½	¾	10½	1¼
Ligero	20	5¾	1½	9	2¼
Medio	30	5¼	2¼	8¼	3¾

sodio, 12 g de azúcar

Relleno para tarta de melocotón

Clear Jel® es un almidón modificado para producir una excelente consistencia de salsa incluso después de que los rellenos estén envasados y horneados. No se recomienda usar Instant Clear Gel®. Otros almidones domésticos disponibles se desintegran, lo que provoca una consistencia de salsa líquida cuando se usan en estos rellenos para tartas. Clear Jel® está disponible en tiendas de alimentos a granel o minoristas en línea y puede estar etiquetado como “del tipo que se cocina”.

Debido a que la variedad de frutas puede alterar el sabor de una tarta de frutas, primero prepare un solo cuarto de galón de relleno. Haga una tarta y sírvala. Luego, ajuste el azúcar y las especias en la receta para que se adapten a sus preferencias personales. No altere la cantidad de jugo de limón porque ayuda a garantizar la seguridad y la

estabilidad de almacenamiento de los rellenos. Si el relleno es demasiado ácido, agregue más azúcar al gusto.

Cada cuarto de galón de relleno de tarta envasado rinde una tarta de 8 a 9 pulgadas. Los rellenos se pueden usar como aderezos en postres o pasteles.

Ingrediente	Cantidades necesarias para:	
	1 cuarto de galón	7 cuartos de galón
Melocotones amarillos frescos en rodajas	3½ tazas	6 cuartos de galón
Azúcar granulada	1 taza	7 tazas
Clear Jel®	¼ taza + 1 cda.	2 tazas + 3 cdas.
Agua fría	¾ taza	5¼ tazas
Canela (opcional)	⅛ cdita.	1 cdita.
Extracto de almendras (opcional)	⅛ cdita.	1 cdita.
Jugo de limón embotellado	¼ taza	1¾ tazas

Procedimiento

Pele los melocotones. Para aflojar la cáscara, sumerja los melocotones en agua hirviendo durante 30 a 60 segundos, luego colóquelos en agua fría durante 20 segundos. Retire la cáscara y corte los melocotones en rodajas de ½ pulgada de ancho. Coloque las rodajas en agua que contenga una cucharadita de cristales de ácido ascórbico o seis tabletas de vitamina C de 500 miligramos (trituras) en un galón de agua para evitar que se oscurezcan. Para fruta fresca, coloque 6 tazas a la vez en 1 galón de agua hirviendo. Hierva cada lote 1 minuto después de que el agua vuelva a hervir. Escurra pero mantenga la fruta caliente en un recipiente u olla tapada.

Combine el azúcar, el Clear Jel®, el agua y, si lo desea, la canela o el extracto de almendras en una olla grande. Revuelva y cocine a fuego medio alto hasta que la mezcla espese y comience a burbujear. Agregue el jugo de limón y hierva la salsa un minuto más, revolviendo constantemente. Incorpore las rodajas de melocotón escurridas y continúe calentando durante 3 minutos, luego llene los frascos con la mezcla dejando un espacio libre superior de 1 pulgada.

Retire las burbujas de aire, reajuste el espacio libre superior, limpie los bordes de los frascos y luego apriete la tapa con la punta de los dedos. Procese en una envasadora con baño de agua hirviendo o en una envasadora de vapor de acuerdo con la Tabla 1. Apague el fuego y retire la tapa de la envasadora. Deje que los frascos se enfríen 5 minutos. Retire los frascos de la envasadora; no vuelva a apretar las bandas. Deje enfriar completamente, revise los sellos, etiquete, ponga la fecha y guárdelos.

Nutrición: Relleno para tarta de melocotón

Tamaño de la porción: ½ taza — 90 calorías, 0 g de grasa, 24 g de carbohidratos, 0 g de proteína, 1 g de fibra, 5 mg de

sodio, 21 g de azúcar

Mermelada de melocotón

Rinde: 8 frascos de media pinta

- 2 cuartos de melocotones amarillos triturados y pelados
- ½ taza de agua
- 6 tazas de azúcar

Procedimiento

Combine los melocotones y el agua; cocine a fuego lento durante 10 minutos. Agregue el azúcar; deje hervir lentamente, revolviendo ocasionalmente hasta que el azúcar se disuelva. Cocine rápidamente hasta que espese, aproximadamente 15 minutos, revolviendo con frecuencia para evitar que se pegue. Retire la espuma. Vierta la mermelada caliente en frascos calientes, dejando ¼ de pulgada de espacio libre superior. Limpie los bordes de los frascos. Apriete la tapa y el anillo con la punta de los dedos.

Procese en una envasadora con baño de agua hirviendo o envasadora de vapor de acuerdo con las instrucciones de la Tabla 1. Apague el fuego y retire la tapa de la envasadora. Enfríe los frascos durante 5 minutos y retírelos de la envasadora. No vuelva a apretar las bandas. Deje enfriar completamente, revise los sellos, etiquete, ponga la fecha y guárdelos.

Para la mermelada de melocotón con especias, ate los siguientes ingredientes en un trozo de gasa de quesería y agréguelos durante la cocción:

- 1 cucharadita de clavo entero
- 1 rama de canela (trozo de 3 pulgadas)
- ½ cucharadita de pimienta de Jamaica entera

Retire la bolsa de especias antes de verter la mermelada en los frascos calientes. Procese como se indica para la mermelada de melocotón.

Nutrición: Mermelada de melocotón

Tamaño de la porción: 1 cucharada — 40 calorías, 0 g de grasa, 10 g de carbohidratos, 0 g de proteína, 0 g de fibra, 0 mg de sodio, 10 g de azúcar

Mantequilla de melocotón

Rinde: Alrededor de 8 frascos de media pinta

- 2 cuartos de galón de pulpa de melocotón (aproximadamente 18 melocotones amarillos medianos)
- 4 tazas de azúcar

Para preparar la pulpa: Enjuague, blanquee, retire la semilla, pele y pique los melocotones; cocine hasta que estén blandos, agregando solo suficiente agua para evitar que se peguen. Presione a través de un colador o molinillo de alimentos. Mida la pulpa.

Para hacer mantequilla: Combine la pulpa de melocotón y

el azúcar en una cacerola grande y pesada. Cocine hasta que esté lo suficientemente espesa (aproximadamente 30 minutos) para acumularla en una cuchara. A medida que la mezcla se espese, revuelva con frecuencia para evitar que se pegue. Vierta la mantequilla caliente en frascos calientes, dejando un espacio libre superior de ¼ de pulgada. Elimine las burbujas de aire y reajuste el espacio libre superior. Limpie los bordes de los frascos. Apriete las tapas y anillos con la punta de los dedos. Procese en una envasadora de agua hirviendo o en una envasadora de vapor de acuerdo con la Tabla 1. Apague el fuego y retire la tapa de la envasadora. Deje que los frascos se enfríen 5 minutos. Retire los frascos de la envasadora; no vuelva a apretar las bandas. Deje enfriar completamente, revise los sellos, etiquete, ponga la fecha y guárdelos.

Variación: Para la mantequilla de melocotón con especias, agregue de ½ a 1 cucharadita de jengibre, nuez moscada y canela o cualquier combinación de estas especias al agregar el azúcar.

Nutrición: Mantequilla de melocotón

Tamaño de la porción: 1 cucharada — 15 calorías, 0 g de grasa, 4 g de carbohidratos, 0 g de proteína, 0 g de fibra, 0 mg de sodio, 4 g de azúcar

Salsa de melocotón

Opción: Se pueden usar alrededor de 3 a 4 mangos grandes, duros, verdes e inmaduros en lugar de melocotones. Los mangos pueden irritar la piel de algunas personas. Use guantes de plástico y no se toque la cara, los labios ni los ojos hasta que se haya quitado los guantes y lavado las manos.

Rinde: Alrededor de 6 frascos de media pinta

- 6 tazas de melocotones amarillos duros y poco maduros cortados en cubitos
- 1½ tazas de pimiento rojo cortado en cubitos
- ½ taza de cebolla amarilla finamente picada
- ½ cucharadita de hojuelas de pimiento rojo triturado
- 2 cucharaditas de ajo finamente picado
- 2 cucharaditas de jengibre finamente picado
- 1 taza de azúcar morena clara
- 1¼ tazas de vinagre de sidra (5% de acidez)
- ½ taza de agua

Enjuague bien todos los productos. Pele y pique los melocotones en cubos de ½ pulgada. Corte el pimiento rojo en trozos de ½ pulgada. Pique finamente las cebollas amarillas.

Combine todos los ingredientes en una cacerola Danesa o una olla de 8 cuartos de galón. Deje hervir a fuego alto, revolviendo para disolver el azúcar. Reduzca a fuego lento y cocine a fuego lento durante 5 minutos.

Llene frascos de media pinta limpios y calientes. Cubra con el líquido caliente, dejando un espacio libre superior de

½ pulgada. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre superior si es necesario. Limpie los bordes de los frascos con una toalla de papel limpia y húmeda; coloque las tapas metálicas de dos piezas para envasados. Procese en una envasadora con baño de agua hirviendo o en una envasadora de vapor de acuerdo con las instrucciones de la Tabla 1. Apague el fuego y retire la tapa de la envasadora. Deje que los frascos se enfríen 5 minutos. Retire los frascos de la envasadora; no vuelva a apretar las bandas. Deje enfriar completamente, revise los sellos, etiquete, ponga la fecha y guárdelos.

Nutrición: Salsa de melocotón

Tamaño de la porción: 2 cucharadas — 25 calorías, 0 g de grasa, 6 g de carbohidratos, 0 g de proteína, 0 g de fibra, 0 mg de sodio, 5 g de azúcar

Cóctel de frutas mixtas

Rinde: Alrededor de 12 medias pintas o 6 pintas

- 3 libras de melocotones amarillos
- 3 libras de peras
- 1½ libras de uvas verdes sin semillas, ligeramente inmaduras
- 10-oz de cerezas maraschino
- 3 tazas de azúcar
- 4 tazas de agua

Remueva los tallos y lave las uvas, y manténgalas en una solución de ácido ascórbico de 3,000 miligramos (seis tabletas de vitamina C de 500 mg, trituradas) de ácido ascórbico en 1 galón de agua. Sumerja los melocotones maduros pero firmes, unos pocos a la vez, en agua hirviendo durante 1 a 1½ minutos para aflojar la cáscara. Sumérjalos en agua fría y quítales la cáscara. Corte por la mitad, quite las semillas, corte en cubos de ½ pulgada y mantenga en la solución con uvas. Pele, corte por la mitad y quite el corazón de las peras. Corte en cubos de ½ pulgada y manténgalas en la solución con las uvas y melocotones. Combine el azúcar y el agua en una cacerola y deje hervir. Escurra la fruta mixta. Agregue ½ taza de almíbar caliente a cada frasco. Luego agregue algunas cerezas y llene suavemente el frasco con frutas mixtas y más almíbar caliente, dejando un espacio libre superior de ½ pulgada. Elimine las burbujas de aire y ajuste el espacio libre superior si es necesario. Limpie los bordes de los frascos. Apriete las tapas y anillos con la punta de los dedos. Procese en una envasadora con baño de agua hirviendo o en una envasadora de vapor de acuerdo con las instrucciones de la Tabla 1. Apague el fuego y retire la tapa de la envasadora. Deje que los frascos se enfríen 5 minutos. Retire los frascos de la envasadora; no vuelva a apretar las bandas. Deje enfriar completamente, revise los sellos, etiquete, ponga la fecha y guárdelos.

Nutrición: Cóctel de frutas mixtas

Tamaño de la porción: ½ taza — 120 calorías, 0 g de grasa, 32 g de carbohidratos, 1 g de proteína, 2 g de fibra, 0 mg de sodio, 28 g de azúcar

Problemas y soluciones

1. ¿Por qué los trozos de melocotón flotan hasta la parte superior de la mermelada?

La fruta no estaba lo suficientemente madura, no estaba triturada en trozos pequeños, no estaba cocida el tiempo suficiente o no estaba envasada correctamente en los frascos.

2. ¿Qué hace que los melocotones envasados floten?

La fruta es más ligera que el almíbar de azúcar. Use fruta firme y madura. El método del empaque caliente ayuda a eliminar el aire de la fruta. Use un almíbar ligero o mediano en lugar de un almíbar espeso. Empaque la fruta lo más cerca posible y libere el aire atrapado a medida que llena el frasco y antes de colocar la tapa.

3. ¿Cuáles son algunos pasos para evitar que el relleno para tarta se rebalse?

Al envasar el relleno para tarta, a veces el mismo se expande y rebalsa por la parte superior del frasco después de sacar los frascos de la envasadora. Algunos consejos de prevención incluyen:

- Prepare la fruta con cuidado, por ejemplo, descongelando completamente la fruta congelada y blanqueando (escaldando) la fruta fresca. Esto ayuda a eliminar el aire del interior de la fruta.
- Retire las burbujas de aire antes de colocar la tapa y el anillo.
- Reduzca la cantidad de ClearJel® a $\frac{3}{4}$ de la cantidad indicada en la receta. Por ejemplo, si la receta indica $1\frac{1}{2}$ tazas de ClearJel®, use 1 taza más 2 cucharadas. No use almidón de maíz o harina regular cuando envase el relleno para tartas, ya que estos espesantes dan resultados de mala calidad.
- No duplique las recetas.
- Deje al menos 1 pulgada de espacio libre superior. Es aceptable dejar un espacio libre superior de $1\frac{1}{4}$ de pulgada en este caso.
- Mantenga el relleno caliente y tenga una envasadora caliente lista para usar.
- Después del procesamiento, deje los frascos en la envasadora con baño de agua hirviendo durante 10 minutos. Si usa una envasadora de vapor, retire los frascos después de que haya finalizado el tiempo de procesamiento.

Tabla 1. Tiempos de procesamiento recomendados en una envasadora con baño de agua hirviendo o en una envasadora de vapor.

Producto	Estilo de empaque	Tamaño del frasco	Minutos de procesamiento a diferentes elevaciones (en pies)		
			0-1,000	1,001-3,000	3,001-6,000
Melocotones o nectarinas	Caliente	Pintas	20	25	30
		Cuartos	25	30	35
Melocotones o nectarinas	Crudo	Pintas	25	30	35
		Cuartos	30	35	40
Relleno para tarta de melocotón	Caliente	Pintas o cuartos de galón	30	35	40
Mermelada de melocotón	Caliente	Medias pintas	5	10	10
Mantequilla de melocotón	Caliente	Medias pintas	5	10	15
Salsa de melocotón	Caliente	Medias pintas	10	15	15
Cóctel de Frutas Mixtas	Caliente	Medias pintas o pintas	20	25	30

Tabla 2. Tiempos de procesamiento recomendados para melocotones o nectarinas envasados en una envasadora de presión.

Estilo de empaque	Tamaño del frasco	Tiempo de proceso (mín.)	Presión manométrica de envasadora para diferentes elevaciones (en pies)			
			Manómetro de dial (lb.)		Manómetro de peso (lb.)	
			0-2,000	2,001-4,000	0-1,000	Más de 1,000
Melocotones, caliente y crudo	Pintas o cuartos de galón	10	6	7	5	10

4. ¿Es seguro envasar melocotones u otras frutas sin azúcar?

Sí. Se agrega azúcar para mejorar el sabor, ayudar a estabilizar el color y conservar la forma de la fruta. No se añade como conservante.

5. ¿Cómo puedo reducir la cantidad de espuma en mermelada o jalea?

Agregue ½ cucharadita de mantequilla o margarina a la mezcla de frutas antes de hervir.

Revisado por Karen Blakeslee, M.S., Asociada de Extensión, Ciencias de Alimentos

Guía completa para conservas caseras, USDA AIB No. 539, 2015; Tan fácil de conservar, 6ª ed., Servicio de Extensión Cooperativa de la Universidad de Georgia y el Centro Nacional para la Conservación Casera de Alimentos, <https://nchfp.uga.edu>.

Conservación segura: relleno para tartas envasado rezumante, Dra. Barbara H Ingham, Universidad de Wisconsin-Madison

Datos nutricionales proporcionados por USDA FoodData Central, <https://fdc.nal.usda.gov/index.html> y ESHA Genesis R&D Food Formulation & Labeling Software, versión 11.13

Las publicaciones de K-State están disponibles en la página web www.ksre.ksu.edu. La fecha indicada es la de la publicación o de la última revisión. El contenido de esta publicación puede ser reproducido libremente con fines educativos. Todos los demás derechos están reservados. En cada caso, acredite a Karen Blakeslee, *Conservas Frescas, Conservas Seguras: Melocotones*, Kansas State University, abril 2026.

Emitido para promover el trabajo de Extensión Cooperativa, actos del 8 de mayo y 30 de junio de 1914, en cooperación con el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, el director de Extension, Kansas State University, los Consejos de Extensión del Condado, los Distritos de Extensión. Kansas State University es un empleador con igualdad de oportunidades.

Esta publicación estará disponible en un formato alternativo accesible o en otros idiomas que no sean el inglés, previa solicitud. Para solicitar servicios de traducción, póngase en contacto con ksrenews@ksu.edu.

MF1182S rev. — Abril 2026