

História da apertização e o aparecimento das conserveiras

A apertização deve o seu nome ao inventor do procedimento original da esterilização dos alimentos, Nicolas Appert. Este francês desenvolveu a sua técnica de conservação por volta de 1809, aquando de um concurso lançado pelo Imperador Napoleão. O método de Appert consiste em dispor os alimentos em recipientes de vidro com fecho hermético e mergulhá-los em seguida em água levada à ebulição. A duração do aquecimento varia segundo o tipo de alimento que se pretende esterilizar. Appert publicou, em 1810, "O livro de todos os lares: a arte de conservar durante vários anos todas as substâncias animais ou vegetais". Neste trabalho, Appert descreve minuciosamente todas as etapas a serem seguidas para colocar em conserva diferentes categorias de alimentos. O seu método marca, assim, o início da indústria conserveira.



Nicolas Appert
(1749-1841).

Em 1819, um inglês, Peter Durand, concebe um tipo de recipiente menos oneroso: uma lata de conserva metálica formada por uma folha de aço dobrada e soldada. A invenção é melhorada, em 1839, pela colocação de uma camada fina de estanho sobre a folha de aço para reduzir os riscos de corrosão. A lata de conserva assume o seu aspecto moderno em 1908 quando um engenhoso sistema de fecho permite eliminar a necessidade de soldadura.

O método de Appert foi utilizado com bastante fidelidade até 1872, ano em que um americano, A. K. Shiver, desenvolve um aparelho que permite aquecer as latas de conserva sob uma pressão de vapor. Sendo a temperatura obtida superior a 100 °C, a duração do tratamento térmico pode ser reduzida. O autoclave moderno, utilizado nas indústrias de conservas, é inspirado neste aparelho.

Embora Louis Pasteur tenha demonstrado, em 1860, que os microrganismos eram responsáveis pelas fermentações, a indústria conserveira só fez a ligação entre as bactérias e a alteração dos alimentos em 1895, isto é, quase um século depois da invenção de Nicolas Appert. Nesse mesmo ano, um investigador da Universidade do Wisconsin, H. L. Russel, demonstrou que as bactérias eram responsáveis pelo azedar das conservas de ervilhas insuficientemente aquecidas.

Lacasse D., *Introdução à Microbiologia Alimentar* (adaptado)

PROPOSTA DE EXPLORAÇÃO

1. Que fenómenos ocorrem durante o aquecimento dos alimentos que permitem a sua conservação?
2. Indique as vantagens que terão resultado da modificação do método de apertização introduzido por Shiver, em 1872?
3. Por que razão as conservas de ervilhas azedavam quando não eram suficientemente aquecidas?