

Mettre des aliments à faible acidité dans un bocal et le refermer sans acidifiant ou sans utiliser un appareil à pression crée des conditions idéales pour la formation de la toxine.

Des recettes testées et des règles pour des conserves sûres peuvent être trouvées au National Center for Home Food Preservation : [nchfp.uga.edu](http://nchfp.uga.edu)

En 1977, 59 clients d'un restaurant mexicain de Detroit ont été atteints de botulisme après avoir consommé des conserves de piments mal faites. Le personnel du restaurant avait légèrement cuit les piments et l'eau dans des bocaux et les ont scellés.

## Des conserves de betteraves maison liées à trois cas de botulisme hospitalisés en Oregon



Trois participants à un rassemblement privé dans l'Oregon ont été hospitalisés en juillet 2012, après la consommation d'aliments qui contenaient la toxine du botulisme.

Les personnes malades ont partagé des betteraves qui n'avaient pas été correctement mises en conserves. Les betteraves ont été mises dans des bocaux, chauffés dans un bain d'eau bouillante, puis conservées à température ambiante. Le manque d'oxygène, un environnement faible en acide et la température ambiante ont créé des conditions idéales pour que les spores de *Clostridium botulinum* puissent germer et produire la toxine.

Alors que les températures d'ébullition de l'eau vont tuer de nombreux pathogènes d'origine alimentaire, les spores de *Clostridium botulinum* sont plus résistantes et nécessitent plus de chaleur pour être inactivées. La seule façon de le faire à la maison est d'utiliser un appareil à pression.

- Les aliments à faible acidité (pH > 4,6) telles que les betteraves ne peuvent pas être mises en conserve de façon sûre en utilisant de l'eau bouillante à moins qu'ils ne soient acidifiés selon une recette testée.
- *Clostridium botulinum* est présent dans la terre et les aliments qui viennent de la terre. Après chauffage, les spores peuvent germer dans les cellules et produire une toxine entraînant le botulisme dans un environnement sans oxygène (comme les aliments en conserve).
- Une livre de betteraves doit être traitée pendant 30 min à 0,76 bar de pression si vous utilisez un manomètre (ou 0,69 bar avec une jauge de pression) d'un autoclave au niveau de la mer.
- La pression exigée va augmenter à une altitude plus élevée ; le temps augmentera pour des contenants plus grands (1 litre).
- Consultez le National Center for Home Food Preservation, <http://www.uga.edu/nchfp/> pour les ajustements liés à l'altitude et les recettes testées.