

## Консервированные продукты



**Консервы** (от лат. conserve — сохраняю) — это пищевые продукты растительного или животного происхождения, специально обработанные и пригодные для длительного хранения. Широкое производство и использование консервированных продуктов позволяет нивелировать сезонные

колебания и географические различия в обеспечении населения разнообразным ассортиментом пищевой продукции, особенно овощей, фруктов, ягод.

При консервировании сохраняется пищевая ценность продуктов, не снижаются их калорийность, состав минеральных веществ и других важных компонентов. Содержание витаминов снижается по-разному, в зависимости от применяемого способа консервирования. Кроме того, в ходе консервного производства может повышаться пищевая ценность многих продуктов за счет удаления малосъедобных частей, введения жира (при обжарке, например, рыбы и овощей), сахара (при варке варенья, джема и т.д.). В процессе длительного хранения основные пищевые компоненты консервов изменяются незначительно.

### Виды консервирования продуктов

**Консервирование пищевых продуктов** — это обработка продуктов для предохранения их от порчи при длительном (по сравнению с обычными продуктами этих групп) хранении. Порча вызывается главным образом жизнедеятельностью



микроорганизмов, а также нежелательной активностью некоторых ферментов, входящих в состав самих продуктов. Все способы консервирования сводятся к уничтожению микробов и разрушению ферментов либо к созданию неблагоприятных условий для их активности.

Все методы обработки продуктов для продления их сроков годности можно разделить в зависимости от фактора консервирования на несколько групп.

- 1. Воздействие высокой температуры:** *стерилизация; пастеризация.*
- 2. Воздействие низкой температуры:** *охлаждение; замораживание.*
- 3. Сушка:** *естественная (солнечная); искусственная (камерная); вакуумная.*
- 4. Повышение осмотического давления:** *введение поваренной соли; введение сахара.*
- 5. Повышение концентрации водородных ионов:** *маринование; квашение.*
- 6. Введение химических и биологических веществ:** *консерванты, антиокислители.*
- 7. Комбинированные методы:** *копчение; пресервирование.*

**Общими для всех видов консервов являются такие дефекты, как бомбаж.** В зависимости от происхождения он бывает *микробиологический, химический и физический.*

**Микробиологический бомбаж** возникает в результате развития термоустойчивых микроорганизмов. В процессе их жизнедеятельности образуются газы, вызывающие вздутие банки и даже нарушение герметичности, и токсины, опасные для здоровья потребителя. Следствием возникновения бомбажа являются нарушение режима стерилизации, использование сильно обсемененного микроорганизмами сырья, нарушение герметичности банок.

**Химический бомбаж** отмечается в банках, имеющих внешнюю или внутреннюю коррозию. Отсутствие в этих местах защитных покрытий, контакт металла банок с продуктом приводят к взаимодействию кислот и металлов, выделению водорода. В продукте при этом накапливаются тяжелые металлы.

**Физический бомбаж** вызывается расширением продукта при замораживании, переполнении тары.

*Помните: консервированные продукты можно использовать только в течении одного года!*

*Материал подготовили врач-эпидемиолог Николай Николаевич Дедович,  
помощник врача-гигиениста Ульяна Юрьевна Сорочинская*