

дата 20.01.2026

Консервы — пищевые продукты длительного хранения



Консервы (от лат. *Conservo* — сохраняю) — пищевые продукты, подвергнутые консервированию с целью длительного хранения.

Консервами обычно называют пищевые продукты, расфасованные в герметичную тару (главным образом, жестяную консервную банку или стеклянную) и подвергнутые стерилизации (напр. путём термообработки). Стерилизация

определяет сохранение пищевой ценности, органолептических свойств, безвредность продукта для потребителя и создает предпосылки для длительного сохранения доброкачественности консервов.

В широком смысле, под определение консервов подходят любые продукты, приготовленные (обработанные) так, чтобы иметь длительный срок хранения.

Консервы классифицируются по типу продукта (мясные, рыбные, овощные, фруктовые, молочные, грибные), способу обработки (натуральные, маринованные, соленые, в томатном соусе, с добавлением масла/специй, паштеты) и назначению (закусочные, обеденные, детские, для супов). Их главная особенность — длительное хранение благодаря герметичной упаковке и стерилизации, в отличие от пресервов, которые не стерилизуются и требуют холода.

На первый взгляд в выборе консервов нет ничего сложного. Найти продукт, который хотите купить, проверить срок годности и сделать заказ. Но невнимательность может стоить слишком дорого, так как при покупке некачественной продукции существует высокий риск отравиться. Поэтому, при выборе консервов, необходимо обращать внимание на несколько важных факторов.

— **Производитель.** Какой бы ни была консерва — овощной, мясной или рыбной, лучше выбирать из проверенных марок. Крупные производители с большей долей вероятности будут соблюдать все условия технологии приготовления, не будут рисковать здоровьем своих клиентов, и, соответственно, собственной репутацией.

— **Информация на этикетке.** Речь идет не только о составе продукта, но и другой важной информации, например производителе, сроках и условиях хранения. Срок годности должен быть четким и понятным. Лучше, если данная информация будет нанесена на банку лазером. Данные о

производительных мощностях также должны присутствовать в полном объеме. Где находится производство, кто является заказчиком продукции и другое.

— **ГОСТ.** Если на банке указано, что продукт приготовлен согласно государственному стандарту, то это дает представление каким он обладает вкусом и как был приготовлен. Если консерва закрыта в соответствии с ТУ, то рецептуру и технологию приготовления производитель может менять на свое усмотрение.

— **Состав продукта.** Когда на этикетке заявлено, что внутри банки говяжья тушенка, то в составе не должно быть куриного мяса, например, или каких-либо сторонних добавок. Если хотите качественный натуральный продукт, то в составе не должно быть глутаматов натрия, консервантов и других сомнительных составляющих. Внимательно читайте состав, в котором информация указана по такому принципу: первым идет тот ингредиент, которого больше всего, и так по очереди.

— **Внешний вид.** Зачастую консервация упакована в жестяную тару, через которую не видно как выглядит продукт внутри. При покупке важно внимательно осмотреть каждую баночку. Она должна быть целой, без вмятин. Недопустимо чтобы крышка была вздутой. Любые повреждения на банке могут спровоцировать рост вредных микроорганизмов, что влечет за собой опасность для жизни и здоровья человека, который попробует то, что находится внутри. Часто можно встретить рекомендацию потрясти баночку и прислушаться к булькающим звукам. Это неплохой совет, так можно узнать насколько плотно уложена рыба или овощи.



— **Содержимое.** Настало время открыть баночку и проверить содержимое. Запах, цвет и вкус продуктов должны соответствовать заявленным продуктам. Если вас что-то смутит, то лучше от такой трапезы отказаться, а для себя сделать вывод о том, продукцию какого производителя лучше обходить стороной.

— **Покупка.** Не приобретайте консервацию на стихийных рынках, в магазинах, где не оборудованы надлежащие условия хранения. Даже если продукт будет изготовлен с соблюдением всех норм, неправильное хранение

может свести на нет все усилия производителя. Поэтому не рискуйте здоровьем и совершайте покупки правильно.

Берегите себя и своё здоровье!

Информацию подготовил помощник врача-гигиениста СЭО Луня О.И.