

Никакие закатки не могут храниться веками

дата 23.07.2026

Новый дачный сезон в самом разгаре, многие белорусы летом активно маринуют и консервируют овощи и ягоды. Это отличный вариант сохранить урожай и обеспечить разнообразие в питании в холодный период года.



Но возникает вопрос, сколько месяцев или лет могут стоять домашние закатки?

Максимальный срок годности для герметично закатанных плодовых и овощных консервов – не более 3 лет при соблюдении условий хранения (пониженная температура, отсутствие света и пр.).

Для заготовок, укупоренных без закатки, – не более 1 года. Также не более 1 года надо хранить закатанные заготовки из вишни, сливы, алычи, абрикосов, персиков – всех так называемых косточковых культур, если из плодов перед консервированием не извлечена косточка. Косточки способствуют повышению уровня синильной кислоты в консервах, что делает их опасными для здоровья.

Сроки хранения зависят от типа продуктов.

- Компоты хранятся меньше всего. Их лучше употребить в течение трех–четырех месяцев после консервирования.
- Варенье с косточками тоже лучше съесть в течение полугода, поскольку косточки могут со временем начать выделять ядовитые вещества. Варенье без косточек можно смело хранить до двух, а то до и трех лет, особенно если при его приготовлении не пожалели сахара. Другое дело, что с каждым годом вкусовые качества будут хуже — такая заготовка может засахариться.
- Грибы можно безопасно хранить и есть в течение года, если их солили, и в течение полутора лет, если мариновали.

- Салаты, овощную икру, миксы солений не стоит держать на полках дольше 12 месяцев. Такие смеси хранятся меньше, чем закрутки с каким-то одним овощем или фруктом.
- Квашеные и моченые продукты оптимально использовать в течение восьми месяцев. Квашеная капуста может храниться и дольше — до полутора лет, но вкус ее будет ухудшаться, пока она не перекиснет окончательно.
- Соленые огурцы и помидоры при соблюдении правил консервирования сохраняют вкус и текстуру до двух лет, особенно если в рассол добавили консервирующие пряности, например, укроп или хрен. Исключение составляют бочковые соленья, их нужно использовать в течение восьми месяцев, максимум — года.
- Маринованные огурцы и помидоры из-за использования уксуса имеют самый внушительный срок хранения — до трех лет, но только в том случае, если закрутки стояли в темном и прохладном месте. Банки, хранившиеся при комнатной температуре, нужно съесть в течение двух лет.

Перед открытием банки и употреблением ее содержимого обязательно проверьте продукт на признаки негодности – вздутие крышки, появление плесени, изменение цвета и запаха. Также необходимо следовать правилу – хранение открытой домашней консервации в холодильнике не может превышать 3-4 дня.

Берегите себя и своё здоровье!

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