

пищевые продукты

Все пищевые продукты могут прийти в негодность. Главной причиной порчи является жизнедеятельность различных микроорганизмов: плесневых грибов, бактерий и дрожжей, широко распространенных в природе.

Для сохранения пищевых продуктов и защиты их от поражения микроорганизмами существуют различные способы консервирования: стерилизация, замораживание, сушка, соление, маринование.



Самый простой и надежный способ домашнего консервирования – стерилизация. Есть несколько советов по правильному консервированию:

-не рекомендуем консервировать мясо, рыбу, грибы с применением герметической упаковки;

-не используйте для консервирования лежалые, с признаками порчи овощи, зелень и фрукты;

-тщательно мойте овощи плоды и грибы под проточной водой, используя мягкую щетку; -соблюдайте правила обработки банок, крышек и режим тепловой обработки продуктов;

-тщательно прогревайте, кипятите содержимое домашних консервов перед консервированием.

Строго выполняйте все технологические и санитарные рекомендации при переработке плодов и овощей, соблюдайте все меры предосторожности. При несоблюдении вышеуказанных советов, при употреблении домашних консервов, возможно развитие такого опасного заболевания, как ботулизм.

Возбудитель ботулизма - *Clostridium botulinum* может развиваться без доступа воздуха, поэтому герметически закрытые консервы хорошая питательная среда для жизнедеятельности этого микроорганизма. Помните, что запах, цвет и вкус консервированного продукта при развитии в нем ботулизма не меняется.

Не рекомендуется приобретать герметично закрытые домашние консервы на рынках или у случайных людей, так это может причинить вред Вашему здоровью.

Для получения консультации по приобретению консервированной продукции в пищу вы можете, обратиться в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы Кузбасса. Адреса лабораторий вы можете уточнить на станциях по борьбе с болезнями животных информация которых находится на сайте Управления ветеринарии Кузбасса <http://vetkuzbass.ru/podvedomstvenye-uchrezhdenija>.

