



# Консервы

Выполнили:  
Байжанова Камилла  
Огурцова Людмила

# Консервы

-( от лат. *conservo* — сохраняю) — пищевые продукты, которые были подвергнуты консервированию и/или упаковке с целью длительного хранения без порчи.



молочные



мясные

# Основные виды консервов

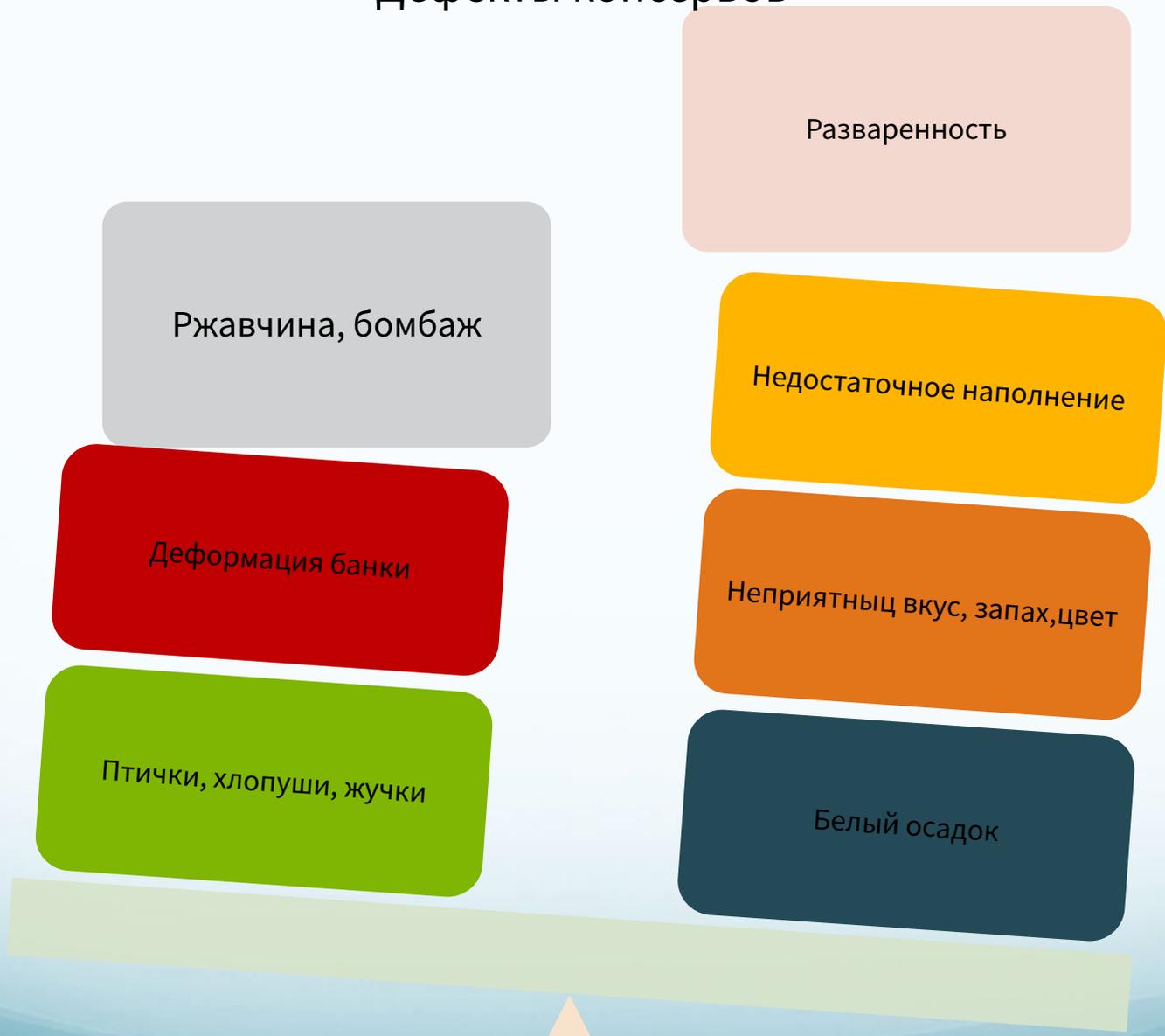
фруктовые



рыбные

овощные

# Дефекты консервов



# Хранение консервов

- Можно хранить в течение нескольких лет при обычной комнатной температуре.
- Нельзя хранить консервы долго при очень высокой температуре (например, возле отопительных приборов), так как высокая температура ускоряет потерю витаминов.
- Замораживание недопустимо для овощных натуральных консервов, фруктовых компотов, маринадов, пюреобразных консервов из плодов и овощей.
- Хранение при очень низких температурах (ниже 0°) варенья, джемов, сгущённого молока вызывает их засахаривание.
- Помещение, где хранятся консервы, должно быть сухое.
- Не рекомендуется хранить консервы в открытых банках.
- Рыбные надо хранить в холодном месте, но не замораживая, при температуре примерно 0°.



# 7 советов по выбору консервов



- 1. Изучите этикетку.** На этикетке должно быть указано по каким нормативным (ГОСТ, ГОСТ Р и т.д.) или техническим (ТУ) документам изготовлены консервы.
- 2. Проверьте состав.** На этикетке обязательно должен быть указан состав продукта в порядке убывания массовой доли его ингредиентов.
- 3. Проверьте условия хранения и сроки годности.**
- 4. Изучите маркировочные знаки.**
- 5. Оцените внешний вид купленных консервов..**
- 6. Обратите внимание на цвет, вкус, запах и консистенцию консервов.**
- 7. Нормативные документы.** Мясные и мясорастительные консервы изготавливают согласно требованиям межгосударственных стандартов.

**Спасибо за внимание!**

