

Все продукты портятся, в том числе — и консервированные. Как понять, что банку с грибами или перцем лучше выбросить и как заготавливать домашние консервы, чтобы, отведав их, не оказаться в больнице?

Об этом Aif. Ru рассказал кандидат фармацевтических наук, автор книг по кулинарии и здоровому питанию Игорь Сокольский.

— Визуально определить присутствие ботулизма в банке с заготовками невозможно. Поскольку *C. botulinum* в процессе жизнедеятельности выделяет газы, возможно помутнение содержимого, образование в банках пузырьков, а также бомбаж (вздутие банок). Но отсутствие этих признаков — не гарантия «чистоты» заготовок.

Плесневые грибы обычно меняют вкус, цвет или запах продукта. На заготовках может образоваться зеленая корочка или появиться осадок.

Помните — «реанимировать» испорченные консервы невозможно. Снимать пленку и кипятить остаток бесполезно. Банку нужно сразу выбросить. Консервы-отравители. Эксперт назвал две главные угрозы домашних заготовок Подробнее

1. Для заготовок используйте только свежие и качественные плоды — в овощах и фруктах с признаками порчи и гниения содержатся микотоксины — опасные соединения, признанные канцерогенами. Микотоксины не погибают даже при многоступенчатой термической обработки.
2. Тщательно обрабатывайте плоды — очищайте их от плодоножек и промывайте под проточной водой. При сильном загрязнении используйте предварительное замачивание ( в течение 5-10 минут).
3. Стерилизуйте емкости — поставьте банки на решетку в духовку, нагрейте ее до 120 градусов и выдержите банки в течение 15-20 минут.
4. Точно следуйте рецептуре и соблюдайте технологию приготовления — не уменьшайте количество соли, уксуса и сахара и не сокращайте время термической обработки. Бактерии не выживают при высоких концентрациях сахара, соли и кислоты, а недостаток специй провоцирует быструю порчу продукта.
5. Храните заготовки в темноте и при низкой температуре (не выше + 6-8 градусов) — даже если в них окажутся споры возбудителя ботулизма, при низкой температуре они не активизируются, а, значит, не причинят вреда. Вклад в банку. Как правильно хранить маринады, соленья, варенья и компоты? Подробнее

6. Никогда не пробуйте и не пытайтесь «спасти» испорченные заготовки — мутный осадок, изменение вкуса, запаха и цвета продукта — это повод немедленно выбросить его.
7. Не покупайте консервы на рынке или у мелких производителей — там выше риск столкнуться с некачественным продуктом.
8. Самые безопасные виды заготовок — заморозка и квашение.