**Как выбрать качественные продукты**


**Консервы**

Консервы в банках могут подвергаться порче, если при их изготовлении не была обеспечена герметичность (непроницаемость) или были нарушены установленные правила стерилизации. Жестяные банки с консервами должны иметь слегка вдавленные донышки. Вздутие донышек, или, как говорят бомбаж банок, происходит от газов, которые чаще всего скапливаются в банках в результате жизнедеятельности микробов. Такой вид бомбажа называется биологическим. Консервы в банках с биологическим бомбажем непригодны в пищу, так как опасны для здоровья человека.

Иногда вздутие консервных банок происходит, помимо действия микробов, из-за неправильного хранения консервов, например, при температуре ниже 0°, что приводит к увеличению объема содержимого консервной банки из-за образования в нем кристаллов льда. Такой вид бомбажа называется физическим. Следует помнить, что консервы в банках нужно хранить при температуре от + 2 до + 10°. В некоторых овощных консервах и компотах, содержащих большое количество органических кислот, вздутие донышек банок может произойти под влиянием давления водорода, выделяющегося при сильной коррозии металла. Такой вид бомбажа называется химическим.

Без специального исследования нельзя правильно установить причину бомбажа. Бомбажные консервы необходимо направлять для осмотра, исследования и заключения в санитарно-эпидемиологическую лабораторию.