

وبالنسبة للعلب الصفائح المستخدمة في حفظ الخضر الطازجة يشترط فيها أن تكون مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بها وألا يلاحظ عند فتحها بعد تعبئتها وجود أي تآكل معدني أو تغير لوني في طحها الداخلي كما يجب أن يراعى حفظ البقول وغيرها من الخضر التي تحتوى على مواد كبريتية في علب مطلاه من الداخل بورنيش يقي معدن العلبة من تأثير الكبريت وأن يراعى كذلك حفظ الخضر الحمضية مثل الطماطم ومنتجاتها في علب مطلاه من الداخل بورنيش يقي العلبة من التآكل أما أنواع الخضر الأخرى فيراعى حفظها في علب مطلاه من الداخل بورنيش يناسب تركيب كل منها. ويجب أن يدون على كل العبوات أو على بطاقة تلصق عليها البيانات التالية: الحفظ باستخدام المواد الكيميائية ويعتبر حمض البنزويك وأملاحه من المواد ذات الاستخدامات الواسعة في حفظ الأغذية وقد واجه استخدام هذا الحمض ومشتقاته في الأغذية اعتراضات كثيرة نظراً لتأثيره السام ولكن التركيز المستخدم يعتبر العامل المحدد الذي يحسم الأمر بالنسبة لأي مادة مضافة للأغذية فملح الطعام مثلاً يمكن أن يصبح ساماً للإنسان لو تناوله بكميات كبيرة. والنيسين عبارة عن بيتيد عديد ويتم هضمه وامتصاصه بنفس الطريقة التي يتم بها هضم وامتصاص الببتيدات العديدة الأخرى وبالتالي فهو مأمون من الناحية الصحية وأهم تطبيقاته في حفظ الأغذية أضافته إلى الجبن والكريمة المتخثرة والأغذية المعلبة وكفى منه ٢-٣ جزء في المليون لمنع الفساد الناتج عن البكتريا التابعة لجنس Clostridium وإضافته إلى الأغذية المعلبة يساعد أيضاً في منع الفساد الحامضي Flat Sour والفساد الغازي Swelling ومن المضادات الحيوية الأخرى المستخدمة في مجال حفظ الأغذية مركب الثيوبندازول Tiobendazole الذي يستخدم لمنع عفن القشرة في الموز وثمار الموالح كذلك التتراسيكلين Tetracycline الذي يضاف إلى الثلج بتركيزات صغيرة (٥ جزء في المليون) ويستخدم هذا النوع من الثلج في حفظ الاسماك خلال فترة نقلها من أماكن الصيد إلى مراكز التسويق أو التصنيع كما يستخدم التتراسيكلين أيضاً على نطاق كبير لزيادة فترة حفظ البط المنزوع الاحشاء في الولايات المتحدة الأمريكية حيث أن هذا البط سريع الفساد ولهذا يتم تبريده باستخدام ثلج يحتوى على ١٠ جزء في المليون من أوكسى تيتراسيكلين وتؤدي هذه المعاملة إلى تثبيط النمو البكتيرى والكميات التي تبقى في البط المعامل بهذه الطريقة تصل إلى ١-٢ جزء في المليون وبعد الطبخ تقل الكميات المتبقية بحيث يصعب اكتشافها في اللحم بينما المتبقى في الجلد حوالي ٠.٠ وبالنسبة للمواد التي تسمح القوانين الغذائية باستخدامها : كمضادات أكسدة وبتريزات محددة فأنها تشمل : - حمض الاسكوربيك واملاح الصوديوم والبوتاسيوم وفى حالة اللحوم المعلبة المحفوظة بالمعاملة الحرارية فإن استخدام النيتريت يجعل استهلاك هذه اللحوم أكثر أماناً خاصة في ألعاب كبيرة الحجم حيث يصبح هناك احتمال عدم كفاية المعاملة الحرارية فى القضاء على جراثيم هذه البكتريا المقاومة للحرارة . المواد المضافة : Food Additives ويجب أن تأخذ النقاط التالية بعين الاعتبار عند التعامل مع المواد المضافة للأغذية :