

إن الحفظ بالتعليب هو أحد وسائل حفظ الاغذية و حمايتها من التلف و التلوث، و يعد من وسائل حفظ الغذاء المستديم. و يُقصد بحفظ الأغذية بالتعليب، تعبئتها بطريقة تقنية حديثة داخل عبوات مناسبة محكمة القفل، ثم معاملتها حرارياً المعاملة الكافية للقضاء على جميع صور الفساد الميكروبي و الكيمائي للدرجة التي تسمح بقدر الإمكان بالمحافظة على الصفات المرغوبة في الغذاء. و على الرغم من فوائد التعليب إلا أنه يؤثر على الصفات الطبيعية للغذاء؛ أي : يؤثر بصفة عامة على جودة الغذاء فيتأثر لونه و نكهته، كما تتأثر الفيتامينات الذائبة في الماء بالمعاملة الحرارية. و لضمان استهلاك المواد الغذائية بصورة آمنة ينبغي مراعاة عدة نواح عند شراء المعلبات، و من ذلك التأكد من أن مده الصلاحية للمنتج لا تزال سارية المفعول، مع تجنب المعلبات التي يظهر عليها الاعوجاج أو الانفتاح، كما ينبغي الانتباه عند شراء الأغذية التي تُركت دون تبريدٍ وقد كتب عليها (تحفظ مبردة أو مجمدة). و ينبغي توخي الحذر عند استخدام المعلبات الغذائية، و على مستهلك المعلبات المحافظة على جودة المنتج و سلامته المنزل كالاهتمام بإتباع طرائق الحفظ و التخزين الصحيحة و المناسبة التي تكون موضحةً في بطاقات تغليف المنتج، و تزيد الحاجة لهذا الاهتمام عند استهلاك الأغذية السريعة الفساد، التي يجب حفظها في الثلاجة و خصوصاً بعد فتحها و يفضل استهلاك المادة الغذائية بعد فتحها مباشرة و الحرص على تجنب استهلاك الأغذية ذات الرائحة المتغيرة أو الملوثة. و هناك نقطتان جديرتان بالعناية، الأولى : هي الاهتمام بنظافة الأدوات المستخدمة عند استهلاك الأغذية و من ذلك مكان فتح العلبة، فتتعلق بالحوام المعلبة، حيث يفضل إغلاقها على الأقل مدة خمس عشرة دقيقة. و تخزن الأغذية المعلبة في مكان جاف في درجة حرارة معتدلة، لتجنب العلب الصدأ الذي يمكن أن يختلط بالطعام، فيؤدي إلى تلف الأغذية، و عند فتح العلبة تصبح قابلة للفساد، فينبغي إما طبخها أو وضعها في الثلاجة للمحافظة على طعمها. كذلك ينبغي وضعها في أوعية بلاستيكية أو زجاجية، ثم تبريدها و استخدامها خلال ثلاث أيام أو أربعة كحد أقصى. إن تناول الأطعمة الطازجة و المجففة أفضل من الأطعمة المعلبة، التي ينبغي عند استخدامها مراعاة سلامتها حفاظاً على الصحة و العافية،