

إن الحفظ بالتعليب هو أحد وسائل حفظ الأغذية وحمايتها من التلف والتلوث ، ويعد من وسائل حفظ الغذاء المستديم . ويقصد بحفظ الأغذية بالتعليب، ثم معاملتها حراريا المعاملة الكافية للقضاء على جميع صور الفساد الميكروبي والكيميائي للدرجة التي تسمح قدر الإمكان بالمحافظة على الصفات المرغوبة في الغذاء . وعلى الرغم من فوائد التعليب إلا أنه يؤثر على الصفات الطبيعية للغذاء ؛ أي : يؤثر بصفة عامة على جودة الغذاء فيتأثر لونه ونكهته ، كما تتأثر الفيتامينات الذائبة في الماء بالمعاملة الحرارية . ولضمان استهلاك المواد الغذائية بصورة آمنة تنبغي مراعاة عدة نواح عند شراء المعلبات ، وعلى مستهلك المعلبات المحافظة على جودة المنتج وسلامته في المنزل كالاهتمام باتباع طرائق الحفظ والتخزين الصحيحة والمناسبة التي تكون موضحة في بطاقات تغليف المنتج ، التي يجب حفظها في الثلاجة خصوصا بعد فتحها ويفضل استهلاك المادة الغذائية بعد فتحها مباشرة والحرص على تجنب استهلاك الأغذية ذات الرائحة المتغيرة أو الملوثة . وهناك نقطتان جديرتان بالعناية ، الأولى : هي الاهتمام بنظافة الأدوات المستخدمة عند استهلاك الأغذية ومن ذلك مكان فتح العلبة ، والآلة التي يتم بها فتح العلبة . وتخزين الأغذية المعلبة في مكان جاف في درجة حرارة معتدلة ، لتجنب العلب الصدأ الذي يمكن أن يختلط بالطعام ، وعند فتح العلبة تصبح قابلة للفساد ،