


Герметизация консервной тары



□ **Консервирование** – особый процесс обработки пищевых продуктов с созданием условий для длительного хранения, при которых исключается возможность их порчи.



-
- Одним из наиболее совершенных и надежных способов сохранения продуктов с минимальными отклонениями от первоначальных вкусовых и пищевых свойств является их стерилизация в герметичной стеклянной или жестяной таре.
 - **Герметичность** – способность оболочки (корпуса), отдельных ее элементов и соединений (швов) препятствовать газовому или жидкостному обмену между средами, разделенными этой оболочкой.
-
- 

Цель герметизации консервной тары

- Одной из наиболее ответственных операций, общей для всех комплексно-механизированных линий производства консервов на заводе, является процесс герметизации консервных банок – закатывание крышки на корпусе банки после ее наполнения продуктом.

