



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KIŞLIK KONSERVE NASIL SAKLANIR

<https://www.turkiyegazetesi.com.tr>

Kışlık konserveyi saklarken bilinçli bir şekilde davranılması gerekiyor. Bundan dolayı konserve nasıl saklanır ve olası tehlikelerden nasıl korunulur, konusunda yapılması gerekenler var.

Gıda İşleme Bölüm Başkanı Doç. Dr. Ruhan Aşkın Uzel, konserve yaparken uyulmayan hijyen kurallarının ölümcül zehirlenme türlerinden olan 'Botulismus'a sebep olabileceğini ifade ederek, " Botulismus zehirlenmesine 'clostridium botulinum' adı verilen bir bakterinin toksini neden oluyor. Clostridium botulinum, basınç ve sıcaklığa dayanımı yüksek olan dirençli bir mikroorganizma.

Bu tip zehirlenmeye neden olan etmenlerin başında, konservelerin büyük bir kısmının yetersiz sürede, gerekenden daha düşük sıcaklıkta, dolayısıyla da yeterince pişirilmeden hazırlanması geliyor.

Konserve tüketildikten sonra ortam koşullarına da bağlı bir şekilde 12-72 saat arasında çok şiddetli bulantı, karın ağrısı, görmede bozukluk, kusma, kaslarda güçsüzlük gibi şikayetler görülüyor. Eğer bu belirtilerin ardından doğru müdahale hızlıca yapılmazsa ölümcül tehlikeler ortaya çıkabiliyor. Bu yüzden bu tip rahatsızlıklar görüldüğünde derhal hastaneye başvurmak gerekiyor." dedi.