

Основными правилами питания при повышенном весе и сахарном диабете 2 типа являются: бояться жиров; основной продукт питания – овощи, не бояться воды… Но где россиянину средней руки взять дорогостоящие овощи, богатые клетчаткой и бедные калориями, зимой и ...

ранней весной? Именно для практического ответа на этот вопрос абсолютное большинство россиян в августе-сентябре ежегодно заняты домашней консервацией. Жители больших городов пользуются продуктами консервной промышленности на полках продовольственных магазинов. В рамках формируемой правительственной межведомственной «Стратегии профилактики неинфекционных заболеваний и формирования здорового образа жизни населения до 2025 года» предусмотрено создание условий для формирования ассортимента здоровой продукции, рекомендованной для потребления лицами с повышенным весом и сахарным диабетом 2 типа. В последнее время Ассоциация производителей консервов стала уделять внимание производству этого спектра продуктов.

Скоро появится спектр диетических, диабетических консервов. Работает целый Научно-исследовательский институт. Но с чего же всё начиналось?

**Николя Франсуа Аппе р** ( Nicolas Appert; 17 ноября 1749, Шалон-ан-Шампань, — 1 июня 1841, Масси) — французский изобретатель консервов. Изобретение Аппера пришло на смену привычным в те годы способам хранения продуктов — вялению и

солению. В 2019 году этому изобретению исполнится ровно 210 лет, поскольку именно в 1809 году Аппер, после проведения нескольких опытов, направил в адрес министра внутренних дел Франции письмо, в котором предложил новый способ хранения пищи— консервирование. В 1810 году Николя Аппер получил награду за изобретение лично из рук Наполеона Бонапарта, позже побеждённого русской армией. Из разгромленной Франции привычка консервирования перекочевала в Россию. В городе, где умер изобретатель Аппер, ему был установлен бронзовый бюст.



В конце XIX — начале XX века «Энциклопедический словарь Брокгауза и Ефрона» так описывал изобретение Николя Франсуа Аппера:

«Аппер рекомендует для сохранения мясных и растительных припасов положить приготовленные припасы в белые жестянки, герметически закрыть их и кипятить в соленой воде от 1/2 часа до 4 ч., смотря по величине жестянки, и, нагрев несколько более 100° Ц., оставить их в таком виде сохраняться. Этот способ был изобретен Франсуа Аппером в 1804 г.; в 1809 г. он представил его в Общество поощрения искусств в Париже, где для исследования назначили особую комиссию. Произведенные опыты доказали, что в течение 8 месяцев прекрасно сохранились: мясо с подливкой, крепкий бульон, молоко, зелёный горошек, бобы, вишни, абрикосы. Французское правительство назначило изобретателю 12000 фр. в награду с условием, чтобы он подробно разработал и напечатал свой метод. В 1810 г. вышло сочинение: „L'art de conserver toutes les substances animales et végétales“ (5 изд., Париж, 1834). Многие пробовали несколько изменить прием Аппера, между прочим, Джонес, вставлявший в жестянки металлические трубки, соединяя их с безвоздушным пространством, куда вытягивается воздух из жестянок, пока они кипят; преимущество этого способа в том, что можно меньше кипятить мясо, отчего оно вкуснее; но при меньшем кипении консервы сохраняются хуже, и потому польза приема Джонеса очень сомнительна. Дальнейшие опыты показали преимущества консервов Аппера, очень распространенных в морских путешествиях и даже в домашнем хозяйстве, где особенно много употребляют мясные консервы. Прием А. основывается на уничтожении зародышей гниения, бактерий и т. п. организмов. До тех пор думали, что кислород спертого воздуха причинял порчу консервов, а что продолжительное кипение и влияние органического вещества обращали его в угольную кислоту — воззрение неправильное. Долгое кипение необходимо для уничтожения бактерий, и потому чем больше масса сохраняемых веществ, тем дольше их следует кипятить».

Стандарты качества (СТО) МОО РДА опубликованы на её сайте. РДА удовлетворена, что ряд производителей уже начал разработки и приступает к производству диетических и диабетических консервов.