В 2023 году в Испытательный центр ОБУ «Боровичская межрайветлаборатория» поступило 26 проб мясных консервов на промышленную стерильность проведено 156 микробиологических исследований. Положительных результатов выявлено не было.

До микробиологических исследований консервы в лаборатории должны пройти Термостатную пробу ( выдержку).
Термостатная проба -  это выдержка консервов при температуре от  30° С до 55° С, оптимальной для развития микроорганизмов, с целью выявления микробиологического бомбажа.
Качественные консервы по истечении срока термостатной выдержки не имеют живых микроорганизмов и их спор, крышки и донышки не вспучены, т. е. нет признаков  микробиологического бомбажа, который появляется только в результате жизнедеятельности микроорганизмов, выделяющих большое количество газов.  Биологический бомбаж вызывают такие газы, как сероводород, фосфористый водород и аммиак, появляющиеся внутри тары в результате гнилостного, анаэробного бактериального распада белков консервированного продукта вследствие жизнедеятельности в нём остаточной микрофлоры, чаще всего спорами газообразующих анаэробов и аэробов, в частности, гнилостных клостридий.

 Употребление в пищу консервов, имеющих биологический бомбаж, ведёт к тяжёлым отравлениям, поэтому такие консервы подлежат уничтожению.

В результате исследований лаборатория устанавливает, что поступившие на исследования мясные консервы выдержали термостатирование при 37° С и 55° С.

Результаты термостатирования и микробиологического контроля консервов служат основанием для решения вопроса об их доброкачественности, возможности и условиях хранения.

 