



Konserwa w metalowej puszcze, czyli ponad 200 lat historii

Termin: konserwa, od ponad półtora wieku kojarzy się z zawartością blaszanej puszki. Pierwsze eksperymenty, które stworzyły możliwość długoterminowego przechowywania produktów spożywczych w szczelnych opakowaniach, prowadzone były jednak w szklanych naczyniach. Metodę umożliwiającą przechowywanie pożywienia w dłuższym czasie, wynaleziono we Francji. W okresie kampanii napoleońskich, zapotrzebowanie na dostarczanie wojsku żywności, która mogła być magazynowana i długo przechowywana, gwałtownie wzrosło. Z inicjatywy Napoleona ogłoszono więc konkurs na opracowanie metody zabezpieczania żywności, prowadzącej do powstania konserw. W 1809 r. wygrana oraz nagroda 12 tys. franków przypadła cukiernikowi i piekarzowi, Nicolasowi Appertowi. W wyniku wielu eksperymentów odkrył on, że produkty spożywcze podgrzane w uszczelnionych naczyniach szklanych – butelkach i słojach, hermetycznie zamkniętych po takim procesie, nie psują się i można je długo przechowywać. W tych czasach nie zdawano sobie jeszcze sprawy z faktu, że psucie się i rozkład żywności powodują drobnoustroje. Appert dokonał więc nieświadomie sterylizacji produktów przeznaczonych do długiego przechowywania. Po roku 1809, wojsko zaczęło otrzymywać pierwsze butelkowane zupy i warzywa. Choć sukces francuskiego cukiernika nie został zapomniany (opracowaną przez niego metodę nazwano apertyzacją), on sam nie zadbał o swoje interesy i nie opatentował wynalazku. Umożliwiło to przejęcie wszelkich inicjatyw produkcyjnych związanych z wytwarzaniem konserw Anglikowi, londyńskiemu kupcowi Peterowi Durandowi. Wprowadził on po raz pierwszy blaszane, lutowane cyną puszki jako naczynia na zakonserwowaną żywność. Puszki miały wiele zalet: przede wszystkim nie tłukły się i były znacznie lżejsze od naczyń szklanych. Podczas gotowania, w zalutowanej puszcze zostawiano punktowy otwór, przez który mogła uchodzić para, po czym otwór ten zaślepiano poprzez zalutowanie, zamykając szczelnie puszkę. Durand uzyskał patent na przechowywanie konserw w puszkach w 1810 r. Już dwa lata później, puszkowana żywność stanowiła zaopatrzenie brytyjskiej marynarki wojennej, a w 1830 r. pojawiła się w londyńskich sklepach. Żywność trwale zabezpieczona w metalowej puszcze to wynalazek angielski, lecz pierwsze, początkowo niewielkie fabryki

konserw powstały w Stanach Zjednoczonych. Konserwy były stosunkowo drogie, ponieważ puszki napełniano i zamykano ręcznie. W latach 30. XIX w., producenci byli w stanie wyprodukować około 60 puszek z konserwą dziennie. Dla porównania – współczesne maszyny w fabryce konserw są w stanie wytworzyć w ciągu dnia pracy 200 tys. puszek konserw. W XIX w., ceny produktów w puszkach zaczęły spadać dopiero po rozpowszechnieniu się maszynowej produkcji. By skorzystać z zawartości, puszkę należało otworzyć. Nie było to łatwe, więc w 1855 r. pierwszy otwieracz do konserw zastąpił powszechnie używane dłuto i młotek. W 1870 r. pojawił się stosowany nadal otwieracz do konserw, zaopatrzony w kołko tnące blachę wieczka puszki wzdłuż jej krawędzi. W połowie XIX stulecia zdarzało się, że puszki lutowane były ołowiem. Taki sposób produkcji konserw był zapewne jednym z czynników, który spowodował zatrucie i przyspieszył śmierć członków ekspedycji kapitana Johna Franklina. Ekspedycja wyruszyła z Anglii w 1845 r. i miała na celu zbadanie Arktyki. Generalnie, puszki z zakonserwowaną żywnością produkowano głównie dla wojska. Sytuacja ta zaczęła ulegać zmianie w XX wieku. W Stanach Zjednoczonych, w roku 1935 pojawiły się pierwsze puszki z piwem. Rok 1958 przyniósł lekkie puszki aluminiowe z napojami. Kolejny przełom nastąpił w 1959 r., gdy po raz pierwszy na wieczkach puszek zainstalowane zostały zawleczki, umożliwiające otwieranie ich bez potrzeby używania „kluczy” czy też „nożyków” do konserw, czyli odrębnych przyrządów do cięcia wieczka puszki. Warto pamiętać, że metalowe pojemniki poddają się recyklingowi jako złom, co jest szczególnie istotne dla skutecznej ochrony środowiska, w którym żyjemy.

Janusz Sujecki

Zdjęcia przedstawiają puszkę – opakowanie po konserwie rybnej z okresu PRL, wyprodukowanej w Przedsiębiorstwie Państwowym „Gryf” w Szczecinie. Na wieczku wytłoczona jest data przydatności do spożycia: 22 sierpnia 1963 r. Symbol PL wskazuje kraj produkcji; symbol PN oznacza, że produkt spożywczy spełnia wymogi polskiej normy. (Fot. Janusz Sujecki)

