**Задача 3**

Консервированные продукты с каждым годом занимают все большую долю рынка пищевой отрасли, однако оптимальной тары для производства и хранения тары до сих пор нет: металл и пластик активно мигрируют в продукт, стекло инертно, но часто бьется при транспортировке, композиты на основе целлюлозы не выдерживают стерилизации в автоклавах. Необходим поиск альтернативы.

**Задание**:

Организация эксперимента

Подбор тары из различных материалов, имеющих потенциал замены металлы, пластику, стеклу и т.д.

Проведение экспериментального исследования, включающего автоклавирование (можно в домашней скороварке) определенного продукта в традиционной таре и выбранной; изучение наличия деформаций, нарушений целостности и герметичности экспериментальной тары; проведение качественного и количественного химического анализа миграции материала в продукт.

Обоснование полученных результатов, заключение о возможности применения выбранного материала в консервном производстве