



Стъклото е добре известно като естествен начин за запазване на храната, защото е чисто, непорьозно и инертно. То запазва вкуса, аромата, цвета и състава, като отблъсква кислорода, бактериите и светлината. С времето се доказва, че този класически материал е особено подходящ за консервиране на домати, зеленчуци, плодове, риба, майонеза, кетчуп, подправки и билки, мед, бебешки храни, йогурт и мляко. Наред с това стъклото е неделима част от производството и съхранението на висококачествени вина и ракии.

Стъклото се използва поколения наред за запазване на храните в продължение на седмици – например сладка, сосове, конфитюри и кафе. В случая е удобно, защото неизконсумираната храна може да се съхранява в хладилника, в своята стъклена опаковка в продължение на седмици. Стъклото е надежден „контейнер”, дори без специални вътрешни покрития. Това означава, че химикали не могат да попаднат в храната от опаковката.