

## **ВОЛОГОПРОНИКНІСТЬ ОБОЛОНОК ЯК ХАРАКТЕРИСТИКА ЗДАТНОСТІ ЗБЕРЕЖЕННЯ ВОЛОГОВМІСТУ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ**

**Анікєєва І.М., гр. ТКМ-16**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Онищенко В.М.**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Вологопроникність оболонки як характеристика здатності збереження вологовмісту ковбасних виробів в процесі виготовлення і зберігання є однією з основних їх захисних властивостей, оскільки втрати вологи продукції визначають її технологічно-споживні та економічні показники.

Механізм проникності пари може здійснюватись як через дефекти поверхні, так і шляхом сорбції пари на поверхні оболонки, подальшої дифузії через плівку та десорбції з її іншої сторони. У зв'язку з цим важливим чинником є забезпечення рівноважного вологовмісту в процесі охолодження та зберігання, внаслідок чого оболонка буде перебувати у насиченні та мати мінімальну здатність сорбувати та десорбувати вологу. Реалії ж технології виробництва і зберігання ковбасних виробів свідчать про достатні складності забезпечення вказаних вище умов, зумовлені, знов таки, структурою та властивостями міжфазного шару і вмісту, тому здатність пропускати вологу в цьому випадку виходить на перший план.

Вологопроникність прийнято вважати узагальненим поняттям. Вона оцінюється за паро- та водопроникністю. ГОСТ 7730 передбачає визначення паро- та водопроникності за різницею маси судин, що заповнені дистильованою водою та витримані 24 год над сірчаною кислотою в ексикаторі, дном або верхом яких є досліджувані плівки. Метод прогнозує проникнення вологи лише для плівок у кондиційному стані, що не дає можливості в повній мірі оцінити даний показник за термічної обробки, оскільки специфіка структури та властивостей плівкових матеріалів зумовлює їх неоднозначні зміни під дією технологічних чинників. У методі, запропонованому Нагородським Ю.Р., паропроникність визначається у «нормальному» та «жорсткому» режимах. Цей метод, хоча і враховує вплив температури і вологості у визначених діапазонах, проте характеризує виключно дію заданого зовнішнього середовища. При цьому наявність вмісту упаковки та його комплексна взаємодія з пакувальним матеріалом і умовами оточуючого середовища ігноруються. Таким чином, для оцінки вологопроникності оболонки як достовірного прогнозуючого фактору технологічно-споживних та економічних властивостей продукції необхідні заходи з удосконалення методики, спрямовані на відтворення якомога реальніших умов технології виготовлення і зберігання ковбасних виробів.