

ТЕНДЕНЦІ У СТВОРЕННІ ЕКОЛОГІЧНОЇ УПАКОВКИ

Лук'янцев Б.Ю., гр. ТКМ-17

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Ю.М. Хацкевич
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Пластикова і поліетиленова упаковка у кінці 80-х – на початку 90-х років швидкими темпами завоювала Україну. З пластику виготовляли господарські пакети, у пластикову упаковку пакували харчові продукти: сипкі, рідкі, пастоподібні тощо. На перший погляд людство отримало легкий, практичний і дешевий матеріал, який займає мало місця, має високі експлуатаційні характеристики – волого-, повітронепроникний, не пропускає мікроорганізми, практично не піддається гниттю. Але лише згодом, після тривалого використання пластику, коли оберти його виробництва досягли мільйонів тонн, людство схаменулося, адже такий же показник мали і відходи пластикової упаковки, які щорічно накопичувалися у ґрунті і воді, загрожуючи всесвітній екосистемі. Таким чином, виникла гостра проблема зниження обсягів використання пластикової упаковки та заміни її на екологічну (яка руйнується у навколишньому середовищі).

За останні 20 років відбулося значне скорочення об'ємів використання пластику для упаковки. Наприклад, упаковка 1,5-літрової пляшки з мінеральною водою була зменшена на 42%, а 125-грамова баночка йогурту – на 40%. У рамках еко-ініціативи, направленої на те, щоб до 2012 року скоротити вуглецевий слід на 30%, компанія Danone вирішила повністю позбутися мультипак-упаковки. Бренд Snyder's також вирішив зменшити обсяг упаковки своїх кренделиків шляхом створення упаковки на основі переробленої сировини. Для цієї ж мети роздрібні мережі все активніше використовують перероблену сировину, яка в уяві у споживача асоціюється з екологічністю. Між іншим, використання вторинної сировини має низку складностей, головними серед яких є: відсутність розвинутої інфраструктури по збиранню і сортуванню використаної упаковки, високі вимоги до якості харчової і фармацевтичної упаковки, а також безпечність кінцевої упаковки, виготовленої із переробленої сировини.

Більш перспективним і ефективним способом зниження відходів пластикової упаковки є використання біопластику. Сьогодні ведуться активні розробки у цій області і впровадження у виробництво. Компанія Novamont випускає біопластик під назвою Mater-Bi. У Австрії та Швеції McDonald's пропонує у своїх ресторанах виделки та ножі, створені з кукурудзи тощо.

ТОВАРОЗНАВЧА ЕКСПЕРТИЗА ЯКОСТІ ЛЬОДЯНИКОВОЇ КАРАМЕЛІ УКРАЇНСЬКИХ ВИРОБНИКІВ

Ляшенко А.І., гр. ТЕ-49

Науковий керівник – ст. викл. Л.А. Прибилович
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Кондитерські вироби – велика група висококалорійних харчових продуктів, які в Україні традиційно користуються величезним попитом. Вони слугують, в основному, джерелом вуглеводів і жирів, що сприяють росту і розвитку організму, поповненню енергії, що витрачається.

На сьогодні на ринках м. Харкова представлений широкий асортимент карамелі як вітчизняного, так і закордонного виробництва. Якість цієї карамелі не перевіряється достатнім чином, тому доцільним є проведення експертизи якості льодяникової карамелі, представленої на ринках м. Харкова.

Для проведення товарознавчої експертизи якості було відібрано п'ять зразків льодяникової карамелі різних виробників, що реалізуються в супермаркетах м. Харкова.

При аналізі маркування зразків льодяникової карамелі відхилень від вимог ЗУ «Про безпеку та якість харчових продуктів та продовольчої сировини» не виявлено – усі зразки містять необхідну для споживача інформацію. Зовні дослідні зразки візуальних дефектів не мають. Зразків з пошкодженою обгорткою не виявлено. Штрихове кодування досліджуваних зразків виконано правильно. Це свідчить про те, що штриховий код присвоєний уповноваженими органами та несе достовірну інформацію про товар.

При дослідженні органолептичних показників якості льодяникової карамелі встановили, що всі зразки відповідають вимогам ДСТУ 3893-99 «Карамель. Загальні технічні умови». По органолептичній оцінці якості досліджувані зразки мають відповідний колір, смак та запах, поверхню та форму, які властиві даному виду льодяникової карамелі. У цих досліджуваних зразках відсутні сторонні присмаки та смаки, дефекти та пороки.

Аналізуючи результати фізико-хімічного дослідження показників якості льодяникової карамелі, слід відзначити, що всі досліджувані зразки відповідають вимогам ДСТУ 3893-99 «Карамель. Загальні технічні умови». По оцінці фізико-хімічних показників зразки мають допустимі значення вологості, масової частки редуруючих цукрів та кислотності.

Загалом можна стверджувати, що всі досліджувані зразки мають високу якість і можуть бути допущені до реалізації.