

## СУЧАСНІ УПАКОВКИ, ЩО ВИКОРИСТОВУЮТЬСЯ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА СОКІВ І НЕКТАРІВ

**Прохорова Ю.В., гр. ТКДП-10**

Науковий керівник – асист. **Бондарчук М.Є.**

Донецький національний університет економіки і торгівлі  
ім. М. Туган-Барановського

На якість та безпечність соків та нектарів впливає не лише стан самого продукту, але й надійність і безпечність його упаковки. Найважливішим завданням пакування є збереження корисних властивостей продукту.

Упаковка для соків та нектарів повинна відповідати таким ключовим вимогам:

- мінімізація різких змін температури, які можуть привести до псування продукту;
- здатність зберігати смак та аромат продукту;
- виключення міграції компонентів пакувального матеріалу у напій.

Асептична технологія пакування – винахід компанії Tetra Pak. Під час асептичного оброблення упаковку стерилізують, а продукт – ультрапастеризують окремо, після чого упаковку наповнюють продуктом та укупорюють у стерильних умовах.

Сучасна асептична технологія фасування та пакування соку дає можливість моментально нагріти соки до високої температури й негайно та швидко їх охолоджувати. Це дозволяє зберегти органолептичні та смакові характеристики продукту надійніше, ніж при пакуванні в звичайних умовах. В асептичній упаковці Tetra Pak зберігає якість і смак протягом усього періоду зберігання. Отже сік, який виготовляється за таких умов, зберігає максимум вітамінів та мінералів.

Ще одним способом пакування соків є використання пакетів Дой-Пак. Пакети Дой-Пак відповідають всім вимогам і перевершують традиційну упаковку зі скла, металу і пластика за низкою параметрів. Основною перевагою Дой-Пак перед традиційною упаковкою є їх мала вага і компактність при транспортуванні і зберіганні. Це дозволяє економити витрати сировинних матеріалів та енергії на виробництво упаковки, витрати ресурсів на її транспортування і складування.