

СУЧАСНІ СПОСОБИ ПАКУВАННЯ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ

Крилов В.О., гр. 181-ТМ-12М

Науковий керівник – д-р техн. наук, доц. **Н.Г. Гринченко**
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Сьогодні пакувальні матеріали, способи і види упаковки багато в чому впливають на вибір споживачів, а таким чином і на об'єми продажів і на світову торгівлю в цілому, і у результаті – на положення кожної окремої компанії на ринку. Проблема отримання екологічно чистої упаковки для м'ясної продукції особливо актуальна в останнє десятиріччя у зв'язку з посиленням використання полімерних матеріалів у ряді галузей народного господарства і небезпекою серйозного забруднення навколишнього середовища.

В даний час в м'ясній промисловості особливу увагу надається створенню принципово нових пакувальних матеріалів – нетоксичних, легко утилізованих, здатних забезпечити ефективний захист продуктів від мікробних поразок і дії кисню повітря, запобігти їх усиханню в процесі виробництва і зберігання. В зв'язку з цим учені всього світу звертають увагу на створення і розширення асортименту їстівних пакувальних матеріалів, що вживаються разом з харчовими продуктами, що спрощують дозування і порціонування продукції, що не засмічують зовнішнє середовище.

Великі успіхи в цьому напрямі досягнуті в створенні найрізноманітніших деструктируємих полімерних речовин з різних їстівних матеріалів: крохмалю, желатину, природної целюлози. Легка їстівна тара має вспінену структуру, проникна для мікрохвильового нагріву, може бути різного розміру – від найдрібнішої до крупної. Продукт в такій упаковці вживається як розігрітим, так і звареним (в цьому випадку матеріал тари розчиняється у варильному середовищі і служить загусником).

Інтерес для м'ясних технологій представляють також їстівні покриття на основі каррагінану з додаванням багатоатомних спиртів і води. На готову плівку може бути нанесений покривний шар казеїну, соєвого білка, суміші соєвого білка і желатину. Ці плівки володіють комплексом таких цінних властивостей, як еластичність, міцність, високі бар'єрні властивості і т.д.

Таким чином слід зазначити, що велика необхідність у зручній та надійній упаковці, а також постійно зростаючий попит на свіжі та безпечні продукти харчування, забезпечують активний розвиток та перспективи для створення нових видів пакувальних матеріалів.