

## АНАЛІЗ СУЧАСНИХ ТЕНДЕНЦІЙ РОЗРОБКИ ЗАХИСНИХ ПОКРИТТІВ ДЛЯ М'ЯСНИХ ВИРОБІВ

**Мінько І.В., гр. 181-22м-04**

**Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. В.А. Большакова  
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна**

Одним з ключових завдань при виробництві м'ясних виробів є пролонгування термінів зберігання продукції. Перспективним шляхом вирішення цього завдання може бути використання плівок та покриттів, що захищають сировину та продукцію від механічних впливів та шкідливих факторів навколишнього середовища. Плівки та покриття також забезпечують зменшення втрат вологи при зберіганні в замороженому та охолодженому стані сировини та харчових продуктів, що сприяє зменшенню втрат.

В останні часи науковці приділяють особливу увагу розробці біодеградованих їстівних плівок та покриттів у зв'язку з відсутністю необхідності їх утилізації, що вирішує проблему забруднення навколишнього середовища синтетичними полімерами. Перевагою використання їстівних плівок і покриттів є можливість їхньої термообробки разом із продуктом, що суттєво знижує втрати вологи та зберігає соковитість та якість останнього.

Широке розповсюдження набули так звані гелеві їстівні покриття, які отримують на основі полісахаридів, таких як альгінат натрію, карагінан, агар, хітозан, карбоксиметилцелюлоза та ін. Вони мають бар'єрний антиоксидантний ефект, здатні покращувати органолептичні та сенсорні властивості продукту. Однак їм притаманні деякі недоліки: висока вологопроникність, незадовільні фізико-механічні характеристики, зокрема низька еластичність. Це призводить до пошуку нових комбінацій біополімерів, здатних забезпечувати заданий технологічний результат. Певні перспективи має створення композитних складів полісахаридів та білків, зокрема колагенових, які мають високу еластичність. Розробка термодінамічно сумісних композитних полімерних матеріалів є складним завданням та потребує розробки матриці покриття, вимог до компонентів, детального вивчення впливу співвідношення компонентів в покриттях на їх властивості. В якості основного структуроутворювача у складі покриттів використовують різні полімери – хітозан, харчовий желатин, крохмаль, колаген, при цьому існує широкий перелік речовин залучення яких має сенс як з точки зору технологічності так і поліпшення смако-ароматичних властивостей готового продукту.