

## **ЕКОЛОГІЧНА УПАКОВКА ДЛЯ М'ЯСОПРОДУКТІВ: СТАН І ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ**

**Євченко Ю.О., Баранік В.С., гр. ТМ-76**

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

Складна економічна ситуація, що склалася на Україні, вимагає від фахівців усіх сфер промисловості пошуку шляхів оптимізації технологічних процесів. Рецептурний склад та технологія виробництва м'ясопродуктів – ключовий, але не єдиний фактор, що визначає якість і свіжість продукту на шляху від виробника до столу кінцевого споживача. Не менш важлива упаковка як невід'ємна частина «екосистеми» якісного продукту. Саме пакування допомагає зберігати продукцію та захищає її від шкідливого зовнішнього впливу.

Сьогодні проблема все зростаючої кількості харчових відходів швидко набирає обертів у всьому світі. Так, змінилося ставлення споживачів до харчових відходів, і тепер екологічність упаковки впливає на прийняття рішення про покупку продукту. При цьому підвищений інтерес населення до готових м'ясопродуктів (копченостей, ковбас) виступає потужним поштовхом для розвитку екологічно безпечних пакувальних матеріалів для упаковки м'яса та м'ясопродуктів.

Найбільш популярним та екологічно безпечним видом пакування для м'ясопродуктів є натуральна оболонка, що виготовлена з кишкової сировини, але вона має певну кількість недоліків та труднощі з переробкою та застосуванням. У зв'язку з цим, останнім часом все більшу увагу привертають інші види пакування, що виготовлені з екологічної їстівної сировини.

Серед найбільш популярних на сьогоднішній час їстівних оболонок, найбільш частіше використовується для ковбасних виробів альгінатна оболонка. При цьому використовують альгінат натрію, який вступає в реакцію з хлоридом натрію з утворенням тонкої плівки.

Ця технологія не тільки зберігає первісні якості швидкокопсуваних продуктів, але і значно продовжують терміни їх реалізації, а також захищають від несприятливих зовнішніх впливів – УФ-променів, вологи, температури, механічних пошкоджень.

Стійкість плівки до проколу та високий рівень герметизації дозволяють зменшити кількість харчових відходів, а за рахунок того, що вона є їстівною, створюється безвідходне виробництво.