

УДК 664.871.335.6

М.О. Науменко, к.т.н., с.н.с.

Науково-інноваційна компанія «ЕЛКО», м. Дніпро

О.П. Науменко, д.т.н., проф.

Український державний хіміко-технологічний університет м. Дніпро

ОКРЕМІ ПИТАННЯ ПАКУВАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ШВИДКОГО ПРИГОТУВАННЯ

Напевно нездійсненим прагненням для більшості споживачів залишається можливість вживання свіжих, майже саме з лану чи з ферми, харчових продуктів. Тому є не тільки організаційно-фінансові складності, як-то пов'язані з вкрай обмеженим терміном збереження продуктів у свіжому вигляді, а й поступова зміна відношення споживачів до повсякденній їжі. Незважаючи на значну кількість застережливих публікацій все ж таки незворотнім є поступове поширення у домашньому вживанні харчових продуктів швидкого приготування – зручність і простота використання.

Вважаючи за основні критеріальні обмеження терміну придатності харчових продуктів у свіжому виді рівень їх швидкості дихання та кислотності навколишнього середовища, то правомірні такі припущення:

- суттєво нівелювати негативний вплив від дихання може дозволити попередня термічна обробка харчових продуктів, яка одночасно може бути використана для їх часткового або повного кулінарного приготування;

- зменшити і навіть вилучити вміст кисню при зберіганні харчових продуктів з частковою або повною кулінарною готовністю можливо при пакуванні під вакуумом та у спеціально створеному газовому середовищі;

- прискорити і спростити процес частковою або повною кулінарною готовністю харчових продуктів перед пакуванням сприятиме їх часткове або повне кулінарне приготування у сипкому чи в'язкому стани;

- покращити умови і зменшити об'єм при переміщенні-зберіганні-реалізації дозволить пакування з частковою або повною кулінарною готовністю харчових продуктів у вигляді брикетів прямокутної форми;

- покращити умови і зменшити втрати (залишки у упаковці) при швидкому приготуванні до вживання з частково або повністю кулінарно готових харчових продуктів бажано у вигляді брикетів циліндричної форми;

- значно ускладнюють і навіть унеможливають газообмін між навколишнім і внутрішнім середовищем упаковки майже будь-якої геометричної форми багатошарові полімерні плівки на основі поліпропілену;

- прийнятне відтворення смакового, жуйного та органолептичного сприйняття їжі швидкого приготування стає можливо при залученні спеціалізованих апаратів за принципом «температура:тиск:час» з послідовним або одночасним нарощуванням об'єму страви шарами в'язкої маси із частково або повністю кулінарно готових харчових продуктів.