

УДК 664.681

І.В. Мандзин, Г.Б. Машлій, канд. екон. наук, доц.

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна

**ВИКОРИСТАННЯ НОВИХ ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ ЯК
ПЕРСПЕКТИВНИЙ НАПРЯМОК РОЗВИТКУ КОНДИТЕРСЬКОЇ
ПРОМИСЛОВОСТІ**

I.V. Mandzyn, G.B. Mashliy, PhD., Assoc. Prof.

**USING NEW PACKING MATERIAL AS PERSPECTIVE DIRECTION OF
DEVELOPMENT OF CONFECTIONERY INDUSTRY**

Стрімкий розвиток кондитерської галузі в Україні спонукає виробників шукати нові шляхи підвищення конкурентоспроможності продукції. Пріоритетним напрямком розвитку кондитерської промисловості є збільшення випуску кондитерських виробів у фасованому вигляді з використанням нових пакувальних матеріалів [1].

Перевагами застосування сучасних пакувальних матеріалів є: збільшення терміну придатності кондитерських виробів, що дозволяє уникнути збитків у випадку, якщо не вдасться за короткий термін реалізувати вироблену кількість продукції, знизити витрати на зберігання, забезпечити захист кондитерських виробів від негативного впливу зовнішнього середовища, забруднення, покращити санітарно-гігієнічний стан і товарний вигляд продукту, досягнути зростання зручності та зниження витрат при транспортуванні, зберіганні та реалізації виробів [2]. Як показали психологічні дослідження, покупець повністю асоціює упаковку з продукцією, тобто переносить відчуття від властивостей упаковки на сам продукт [3].

Останнім часом було проведено ряд робіт по вивченню впливу пакувальних матеріалів (упаковки з підпергаменту, екстрафану звичайного та КХМ) на зміну якості пакованих борошняних кондитерських виробів (пряників, печива, вафель) [4]. Визначено, що найкращі захисні властивості має екстрафан товщиною 0,062 мм. Це – поліпропіленова плівка, металізована у вакуумі алюмінієм. Цей матеріал досить міцний, забезпечений необхідними гігієнічними й високими бар'єрними властивостями, особливо щодо негативного впливу зовнішнього середовища. Герметичне упакування виробів у пакети з екстрафану КХМ дозволяє збільшити тривалість зберігання виробів з 2 до 6 місяців за температури $(18\pm 5)^{\circ}\text{C}$.

Власник продукції повинен бути абсолютно впевненим у тривалому збереженні її якості, а тому використання новітніх пакувальних матеріалів для кондитерських виробів є актуальним.

Література

1. Лагода Т. Інноваційна діяльність у кондитерській галузі [Текст] / Т.Лагода // Економіка АПК. – 2000. – № 2. – с. 71-75.
2. Лебединець В.Т. Вплив пакувальних матеріалів на збереження нових видів вафель // Харчова і переробна промисловість. – 2002. - №11. – С. 22-23.
3. Горбань Н. Потребительский взгляд на дизайн упаковки для кондитерских изделий / Н. Горбань // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України : щомісячний науково - практичний журнал. - 2013. - N 11. - С. 38-41.
4. Дорохович, А. М. Вплив пакувальних матеріалів на термін зберігання неглазурованих помадних цукерок / А. М. Дорохович, О. О. Гавва // Упаковка. – 2004. - № 1. – С. 12-13.