

УДК- 637.5

Базар О. - ст. гр. ХО-41

*Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя*

## **ПЕРСПЕКТИВНІ ВИДИ УПАКОВКИ М'ЯСА І НАПІВФАБРИКАТІВ**

Науковий керівник : к.т.н., Ворощук В.Я.

Останнім часом спостерігається стрімкий ріст ринку напівфабрикатів. Покращуючи упаковку продукту виробник підвищує свою конкурентоспроможність на ринку. Упаковка товару повинна бути міцною і герметичною, щоб ізолювати продукт від небажаної дії зовнішніх факторів, а також прозорою, що дозволить покупцю оцінити товарний вид продукту. Разом з цим упаковка повинна бути красиво оформлена з нанесеними на її поверхню всієї необхідної інформації про товар та виробника. Проаналізувавши загальну структуру ринку упаковок для напівфабрикатів, максимальна потреба припадає на полімерну плівку. Вона відповідає основним вимогам, що ставляться до упаковок. Її властиві: вологостійкість, теплостійкість, міцність. На сьогодні, існує широкий спектр полімерних плівок для упаковки м'яса і напівфабрикатів. До них відносять пакувальні матеріали на основі поліетилену, поліпропілену, поліаміди, полівінілхлориду та багато інших. Кожний різновид полімерів має різноманітну степінь відповідності до вимог, що ставляться до пакувальних матеріалів. Полімерне упакування матеріалів пов'язане з впровадженням вакуумних технологій. Використання пакетів, виготовлених із поліаміди і поліетилену, дозволило герметично під вакуумом упаковувати продукцію, що забезпечує більш довготривалий термін зберігання. Одними із недоліків вакуумної технології є те, що вона може застосовуватись не для всіх видів продукції, в упаковці розмножуються анаероби і їх негативна дія на продукти харчування, також, при вакуумуванні змінюється смак продукту.

На сьогодні появилася більш прогресивна технологія для збільшення терміну зберігання продуктів, що швидко псуються – упаковка в модифікованому газовому середовищі (МГС). Існує декілька систем упаковки в МГС: м'які лотки з вакуумуванням або заповненням внутрішнього середовища газом, жорсткі лотки з кришками, заповненні газом; запаювані пакети з вакуумом або газовим середовищем, а також головний пакет із декількох споживчих упаковок з вакуумуванням або заповненням газом його внутрішнього середовища. При створенні МГС важливим для припинення росту бактерій являється вміст вуглекислого газу. Однак, в споживчих упаковках концентрація вуглекислого газу повинна бути не вище 35%, оскільки, можливе стискання пакету і надмірна втрата насиченості кольору. Упаковка напівфабрикатів включає в себе багато функцій в доповнення до очевидної – здатності мітити в собі продукт. Ці функції залежать від властивостей матеріалу і їх взаємодії з продуктом і навколишнім середовищем. Індустрія виробництва упакованих продуктів розвивається стрімкими темпами. Забезпечення якості і безпечності, зберігання початкових властивостей продукту залежать від застосування прогресивних методів упакування і сучасних пакувальних матеріалів.