

УДК 631.53:658.562

**В.М. Пасічний, д.т.н., проф., Р.С. Святненко, к.т.н., с.н.с., А.І. Маринін, к.т.н., с.н.с.
Національний університет харчових технологій, Україна**

ЗАСТОСУВАННЯ МОДИФІКОВАНОЇ УПАКОВКИ ДЛЯ ПОДОВЖЕННЯ ТЕРМІНУ ЗБЕРІГАННЯ КУРЯЧОГО ФІЛЕ

Виклад основного матеріалу: Сучасні тенденції розвитку харчової промисловості характеризуються посиленням вимог до безпечності та якості харчових продуктів, а також до тривалості їх зберігання. М'ясні продукти, зокрема куряче філе, є високоцінним джерелом білка, проте відзначаються низькою стабільністю під час зберігання. Основними чинниками, що обмежують їх термін придатності, є мікробіологічні процеси, окиснення ліпідів і втрата вологи. Це зумовлює необхідність впровадження інноваційних методів пакування, здатних не лише створювати бар'єрні умови, а й активно впливати на середовище всередині упаковки [1-2].

У проведеному дослідженні було проаналізовано вплив різних видів пакування на фізико-хімічні показники курячого філе протягом 10 діб зберігання при температурі +4 °С. Для експерименту використовували: контрольний зразок (звичайне пакування), пакування з одним поглиначем кисню, пакування в модифікованому газовому середовищі та пакування з двома поглиначами кисню. Якість оцінювали за такими критеріями: вологість, рН та вологозв'язуюча здатність (ВЗЗ).

Отримані результати показали, що протягом зберігання у контрольних зразках відбувалося інтенсивне погіршення показників якості. Зокрема, вологість знижувалася до 65,6%, рН зростало до 6,89, що свідчило про активізацію мікробіологічних процесів, а ВЗЗ зменшувалася до 69,54%. Використання упаковки з одним поглиначем кисню дещо покращувало ситуацію, проте не забезпечувало достатньої стабільності. Пакування з модифікованим газовим середовищем показало кращі результати, зокрема рН залишався на рівні 6,64, а вологість – 66,62%.

Найбільш ефективним виявилось застосування упаковки з двома поглиначами кисню, яке дозволило суттєво уповільнити небажані зміни. Через 10 діб зберігання вологість зразків залишалася на рівні 68,9%, рН становив 6,59, а ВЗЗ – 71,74%. Це свідчить про кращу мікробіологічну стабільність, збереження соковитості та текстури філе. Таким чином, даний тип пакування є найбільш перспективним для промислового використання з метою подовження терміну придатності та підвищення споживчих властивостей продукції.

Проведене дослідження підтверджує доцільність впровадження активних пакувальних матеріалів із поглиначами кисню у виробничу практику. Такий підхід дозволяє не лише подовжити термін зберігання курячого філе, а й забезпечити його високу якість, що відповідає сучасним вимогам споживачів і міжнародним стандартам харчової безпеки.

Література

1. Маринін, А., Пасічний, В., Святненко, Р., Миколів, І., & Майстренко, О. (2025). ЗАСТОСУВАННЯ МОДИФІКОВАНОЇ УПАКОВКИ ДЛЯ ПОДОВЖЕННЯ ТЕРМІНУ ПРИДАТНОСТІ ФІЛЕ З ЧЕРВОНОГО М'ЯСА КУРЧАТ-БРОЙЛЕРІВ. Інновації та технології в сфері послуг і харчування, (2 (16)), 70-74.
2. Маринін А.І. Шевченко, О. Ю., Пасічний, В. М., Святненко, Р. С. Гармаш Д.В., Бортнічук О.В. (2025). Дослідження ефективності активного пакування для зберігання білого м'яса курчат-бройлерів. Вчені записки ТНУ імені В. І. Вернадського. Серія: Технічні науки. Том 36 (75) № 2. Частина 1. С. 195-199.