

НОВЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И КОНЦЕПЦИИ

Закревская Т. В.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно, Республика Беларусь

Основной задачей, стоящей на сегодняшний день перед производителями упаковочных материалов, является предотвращение миграции красок в пищевые продукты. Одно из последних решений – использование для наклеиваемых этикеток специального промежуточного слоя. В фокусе обсуждений – использование для офсетной печати специальных красок, не содержащих растворителей и минеральных пигментов.

Важнейшими темами отрасли по-прежнему остаются биологические упаковочные материалы, интеллигентная упаковка и упаковка, производимая по принципу неистощаемого природопользования.

Системы MOD обеспечивают самое длительное на сегодняшний день хранение продукта без применения консервантов. Большинство газовых смесей оказывает фунгицидное и бактерицидное действие за счет добавления CO_2 . Но давление CO_2 в упаковке с течением времени падает из-за его растворения в воде и жире, и упаковка может сморщиться (так называемый псевдовакуумный эффект).

К другим проблемам применения MOD-упаковки относится содержание кислорода в самих продуктах, который затем выделяется и изменяет состав защитной атмосферы. Многие производители применяют многослойную фольгу, между слоями которой закачан защитный газ. Другой известный способ – предварительное вакуумирование и последующее заполнение упаковки газовой смесью.

Как альтернатива MOD-упаковке рассматриваются так называемые скин-упаковки, в которых изделия после удаления воздуха зафиксированы на стабильной подложке и запечатаны плотно облегающей прозрачной пленкой, повторяющей геометрию их поверхности.

На рынке также представлены так называемые Scavenger (очищаемые) упаковки, в которых во время хранения связывается образующийся O_2 . В упаковку помещаются абсорбенты кислорода, например порошкообразное железо.

В заключение нельзя не упомянуть о методе обработки высоким давлением. Продукты в упаковке помещаются в камеру, заполняемую водой. Обработка давлением до 6000 бар позволяет как минимум втрое увеличить сроки хранения за счет разрушения очагов бактериального

загрязнения, поэтому метод еще называют «холодной пастеризацией». Метод довольно дорог, но он щадящий и потому рекомендуется для премиальных и деликатесных изделий.

ЛИТЕРАТУРА

1. Технология мяса и мясopодуkтoв: Учебник/ Под редакцией И. А. Соколова. – М.: Агрoпрoмиздaт, 1988. – 576.
2. Тимошенко, Н. В. Технология хранения, переработки и стандартизация мяса и мясных продуктов. Учебное пособие в 2-х т. М: ВНИИМП, 2008.
3. Мясная промышленность. Сентябрь 2014г.