

УДК 637.521:621.798(476)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСОПРОДУКТОВ НЕПОСРЕДСТВЕННО В УПАКОВКЕ

Закревская Т. В.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»
г. Гродно, Республика Беларусь

Новая концепция Mylar®Cook отвечает одновременно двум современным трендам: дружественной (удобной) упаковке и удобству приготовления продукта. Привычки покупателей изменились. Спросом в последнее время пользуются не примитивные продукты быстрого приготовления для холостяков, а сложные, но, тем не менее, удобные в приготовлении готовые гастрономические блюда. Концепция Mylar®Cook американско-японского предприятия Joint Ventures Dupont Teijin Films предусматривает использование фольги глубокой вытяжки, в которую помещается готовый к кулинарной обработке продукт, который затем будет прямо в этой упаковке и приготовлен (в духовке, жарочном шкафу).

Таким образом, выполнены условия No-Touch-Concept, суть которых в том, что повара и потребители не должны контактировать с сырым мясом. Фольга выдерживает нагрев до 218°C.

При достижении определенного давления внутри упаковки запечатывающий шов раскрывается, пар выходит наружу и начинается стадия сухой тепловой обработки.

Фольга прозрачна и очень прочна: в нее можно упаковать мясо с костями. Тем не менее материал упаковки очень тонкий, поэтому упаковка мало весит и ее легко утилизировать. Интересно, что применение новой технологии сокращает потребность в пряностях и соли примерно на 20%. Исключительными правами на продажу технологии обладает концерн Multivac.

Пилотные проекты по использованию новой технологии начаты в США (компания-производитель мясопродуктов Farmland Food) и в Австралии (производитель лосося Tassal Group). Коммерческое название продуктов в новой упаковке – Oven Perfect.

ЛИТЕРАТУРА

1. Рогов И. А. Общая технология мяса и мясопродуктов: учебник/ И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Козюлин. – Колос, 2000. – 357 с.
2. Технология мяса и мясопродуктов: Учебник/ Под редакцией И. А. Соколова. – М.: Агропромиздат, 1988. – 576 с.
3. Тимошенко, Н. В. Технология хранения, переработки и стандартизация мяса и мясных продуктов. Учебное пособие в 2-х т. М: ВНИИМП, 2008.