

Лагута В. С., студентка ОС “Магістр” I курсу спеціальності 212 “Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза”

Науковий керівник – Таран Т.В., кандидат вет. наук, доцент

Національний університет біоресурсів і природокористування України, Київ, Україна

ОСОБЛИВОСТІ РИНКУ СУЧАСНИХ УПАКОВОК ДЛЯ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ

Актуальність. Упаковка м'яса та м'ясних продуктів є одним з актуальних питань сучасного виробництва і просування продукції на ринку, а також пріоритетний напрям для нанорозробок.

Мета і методика дослідження. Дослідити ринок сучасних пакувальних матеріалів для свіжого та готового до вживання м'яса. Застосовували метод аналізу і синтезу.

Результати дослідження та їх обговорення. Розвиток ринку упаковки в останні десять років мав свої особливості. Поряд з високими показниками щорічного виробництва упакованої продукції спостерігаються якісні зміни складу продукції, що випускається в упаковці та обладнання для пакувальної технології оформлення. Нині існує величезна кількість різноманітних систем упаковки, матеріалів, та технологій, але жодна з них не є досконалою. Зміни відбулися з функцією самої упаковки. Поряд із захисною дією і забезпеченням можливості тривалого зберігання продукту, упаковка стала носієм інформації про продукт і найбільш доступним засобом зв'язку між виробником і споживачем [1]. З метою збереження властивостей теплового м'яса в модифікованій атмосфері в Німеччині виробляють ряд оболонки із спеціальної суміші полістиролу. Вони відрізняються високою прозорістю і ударною міцністю. В окремих випадках використовують абсорбційні прокладки. Для пакування свіжого м'яса перспективними є пластикові пакети, виготовлені з екструзійної плівки серліну і нейлону. Серлін – це іономірна смола у вигляді пластикового грануляту, який застосовується для виготовлення пакувальних плівок. Серлінова плівка здатна до термозварювання, витягування і вторинного зварювання. Вона надійно герметизується у широкому діапазоні температур, підвищуючи експлуатаційну гнучкість і надійність термозварювальної упаковки. Поширена бар'єрна упаковка – термоформована – для сосисок, сарделок та інших м'ясних продуктів. Нижня частина цієї упаковки готується із багатошарових плівок середньо- і високobar'єрних. Верх упаковки виготовляють із співекструзійної або ламінованої плівки. Упаковка «Secondskin». Вироби, упаковані в пакети з багатошарової плівки, набувають ще більш привабливого зовнішнього вигляду – ніби вкриті блискучою «другою шкірою». При порівняно невеликій товщині (для продукції без кістки це близько 45–60 мкм, для продукції з кісткою відповідно 90–150 мкм) плівка абсолютно прозора: покупець може роздивитись продукт і переконатись в його свіжості та високій якості. Упаковка CryovacMirabella дозволяє продукту контактувати з плівкою без втрати свого природного кольору. Стало можливим майже повністю заповнювати упаковку, не залишаючи вільного простору між продуктом і плівкою, що дозволяє скоротити висоту лотка в порівнянні із стандартними розмірами в середньому на 40%, підвищити екологічність упаковки витрачається

значно менше матеріалів. Оптимальним способом пакування для цілих тушок птиці нині є вакуумні термосідальні пакети або пакети з подальшим закриттям металевою кліпсою. В даному випадку виробник отримує переваги відносно невисокої вартості упаковки з можливістю нанесення на пакети логотипу та будь-якої іншої друкованої інформації з метою реклами [2]. Одним з відносно нових напрямків у пакуванні м'яса та м'ясних продуктів є пакування в модифіковане газове середовище. Модифікована атмосфера уповільнює біологічні процеси, що дає можливість зберегти органолептичні показники і показники безпеки продукту на більш тривалий час. Даний процес передбачає видалення з упаковки повітряного середовища і заміщення його модифікованим газовим середовищем. Ще одним з напрямків можна вважати пакування м'яса в системі флоу-пак. Дана система упаковки дозволяє формувати швидкісні пакувальні лінії. При даній технології з плівки формується рукав з одночасним укладанням в нього продукту, з подальшим його пакуванням шляхом утворення тришовної упаковки з наповненням її модифікованим газовим середовищем. Найбільш популярні упаковки в даній системі: SEALPAC EasyPeelPoint, SEALPAC TenderPac, SealpacShrinkStyle [3,4]. SEALPAC EasyPeelPoint дозволяє більш просто та без пошкоджень відкрити готові лотки та термоформовані упаковки. SEALPAC TenderPac – створює оптимальні умови для дозрівання м'ясних продуктів і ідеально підходить для вертикальної презентації продукту на прилавку магазину, а SealpacShrinkStyle – чудово підходить для пакування цілих тушок птиці, після вакуумної упаковки продукція проходить процес термоусадки, після чого плівка виглядає як друга шкіра, що допомагає зберігати цілісність продукції та зробити її зовнішній вигляд більш привабливим.

Висновок. Нині на ринку є ряд нових сучасних пакувальних матеріалів і технологій, які дозволяють подовжити терміни зберігання, як свіжого м'яса, так і готового до вживання м'ясного продукту зберігаючи максимально при цьому органолептичні показники.

Список використаної літератури

1. Баль-Прилипка Л. В. Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса / Л. В. Баль-Прилипка. – Київ, 2010. – 469 с.
2. Сирохман І. В. Товарознавство пакувальних товарів і тари / І. В. Сирохман. – Київ: Центр учбової літератури, 2009. – 616 с.
3. Перспективи використання пакувальних матеріалів для термічної обробки м'яса та м'ясопродуктів / В. М. Пасічний, А. І. Українець, О. В. Храпачов, А. І. Маринін. // Техніка, енергетика, транспорт АПК. – 2017. – С. 71–75.
4. Пасічний В. М. Аналіз систем пакування для м'яса та м'ясопродуктів / В. М. Пасічний, А. І. Маринін, О. В. Храпачов. // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. – 2017. – №80. – С. 63–67.