

УДК 621.798.142

АСЕПТИЧЕСКАЯ УПАКОВКА

Рекс И.А., БНТУ

руководитель: ст. преподаватель Балабанова Т.Ф.

В области упаковочной технологии наибольшее развитие в настоящее время получила асептическая упаковка пищевых продуктов. Эта технология широко используется для жидких продуктов (молоко и молочные продукты – более 65 %, различные соки – более 25 %, пасты, супы и др. – 10 %).

Наиболее распространенная схема асептического упаковывания пищевых продуктов включает три стадии: стерилизация упаковочного материала, термическая обработка пищевого продукта, расфасовка и запечатывание упаковки. При асептическом упаковывании продукт и упаковка стерилизуются отдельно, затем упаковка заполняется и укупоривается в стерильных условиях.

Асептическое упаковывание позволяет сохранить органолептические и вкусовые характеристики пищевого продукта значительно дольше, чем при упаковывании в обычных условиях. Проводимая перед расфасовкой продукта его термическая обработка помогает избавиться от вредных микроорганизмов, влияющих на сохранность содержимого упаковки.

Для асептического розлива необходим пятислойный картон. С внешней и внутренней стороны материала – слои полиэтилена, предохраняющие картон от проникновения влаги, внутри – слой алюминиевой фольги (0,0065 мм). Слой алюминия предохраняет содержащиеся в соке витамины от их разрушения светом. С целью исключения контакта продукта с картоном, слой которого остается недезинфицированным, по шву упаковки прокладывается лента полиэтилена.

Асептическая технология упаковывания в условиях рыночной экономики представляется прогрессивной и подходящей для многих продуктов (главным образом жидких), так как позволяет решать комплексно логистическую задачу производства, хранения, транспортировки и реализации молочной продукции, безалкогольных напитков, легких вин и других жидких продуктов.