

Вакуумная упаковка

Батура В.В.

Научный руководитель - старший преподаватель Балабанова Т.Ф.
Белорусский национальный технический университет

Вакуумная упаковка из полимерных пленок является самой современной упаковкой пищевых продуктов и обеспечивает наибольшую сохранность упакованного продукта.

Использование вакуумного пакета не только препятствует проникновению внутрь неприятных запахов окружающей среды, но и позволяет исключить процесс испарения с поверхности пищевого продукта сложных летучих соединений, определяющих запах или аромат пищи.

Благодаря обеспечению водного баланса в продукте при использовании вакуумных пакетов в продукте питания остается первоначальное количество влаги на протяжении всего срока хранения, что, во многих случаях, является необходимым условием. В совокупности все это обеспечивает максимальную сохранность вкусовых и ароматических качеств продукта.

Также с помощью вакуума достигается значительное увеличение сроков хранения упакованной продукции. Для этого тара, заполненная продукцией, при герметичной упаковке подвергается вакуумированию.

В результате вакуумирования внутри упаковки уменьшается содержание кислорода, паров воды и других газообразных веществ, и вследствие этого увеличиваются сроки хранения некоторых продуктов.

В среднем, вакуумная упаковка позволяет продлить срок хранения в 2-2,5 раза. Срок хранения, разумеется, будет зависеть от температуры и от вида продукта.

Одним из определяющих преимуществ вакуумных пакетов является их более низкая себестоимость по сравнению с традиционными видами упаковки.

Добиться замедления деграционных процессов, сохранения натуральных свойств и увеличения срока хранения продуктов можно простым путем упаковки в вакуумный пакет.