

УДК 663.919

Новые технологии для нормализации миграции веществ при упаковке мясо-молочной продукции

Дауко Д.С.

Научный руководитель – д-р техн. наук Кузьмич В.В.
Белорусский национальный технический университет

Главной целью данной работы является изучение миграции веществ в мясо - молочную продукцию, как из упаковочного материала, так и из окружающей среды. Особое внимание в работе уделяется исследованию, как уже сложившихся традиционных материалов и их влияния на продукцию, так и изучению применения новых технологий.

Необходимо обеспечить не только сохранение свежести продукции, то есть максимально ограничить проникновение кислорода, УФ-излучения и размножение вредоносных бактерий, но и предотвратить проникновение в продукты токсичных веществ из окружающей среды и из самого упаковочного материала. Новые материалы, такие как, избирательные плёнки, гибкое стекло, эколин, полиэтиленнафтален, действительно уже доказали свою предпочтительность многим традиционным материалам.

Обеззараживание упаковочных материалов, как перекисью водорода, так и УФ-излучением, помогает предотвратить миграцию нежелательных веществ из окружающей среды, размножение вредоносных бактерий, что позволяет продлить сроки хранения продукта, для скоропортящейся мясо - молочной продукции это представляется особенно важным.

Применение активных упаковок позволяет с помощью введения в упаковочный материал специальных реагентов регулировать необходимую конкретному продукту микрофлору, поглощать запахи и избыточную влагу.

Технологии, регулирующие миграцию веществ при упаковывании мясо - молочной продукции, имеют вполне конкретное приложение в упаковочной отрасли: позволяют снизить затраты на производство и эффективно снижают проникновение токсичных веществ в одну из наиболее популярных групп продуктов питания.