

Расширение этапов жизненного цикла упаковки для пищевых продуктов

Кузьмич В.В., Балабанова Т.Ф.

Белорусский национальный технический университет

Современное развитие технологии изготовления пищевых продуктов расширила этапы жизненного цикла упаковки для пищевых продуктов. Упаковка стала частью технологии изготовления самого продукта.

Примером может служить барьерные технологии упаковки сыров. В технологии производства сыров упаковка решает множественные цели – созревание сыра в упаковке, упаковывание готового продукта, быстрая реализация, продолжительное хранение. Для чего в настоящее время разработано большое количество различных по свойству и составу защитных высокомолекулярных покрытий, учитывающих специфику свойств поверхности сыра и особенности созревания и хранения.

Примером таких систем может служить новое поколение высокомолекулярных покрытий, нанесенных на поверхность сыра защищающих продукт в течение всего цикла производства и реализации. При этом не нарушаются биохимические и микробиологические процессы в сыре, что обеспечивает высокие органолептические показатели готового продукта.

Другим примером может служить упаковка мясных продуктов, подвергаемых тепловой обработке осуществляемой в оболочке. Именно оболочка определяет форму и размеры мясных изделий. Она одновременно защищает колбасы от механических повреждений, потерь массы, препятствует микробиологической и окислительной порче. Помимо перечисленных функций колбасная оболочка обладает способностью к усадке при тепловой обработке продукции. Она должна иметь определенную прочность и выдерживать значительные напряжения в процессе наполнения фаршем (набивки) и тепловой обработки.

Расширение применения упаковки в технологии изготовления готового продукта, способствует созданию новых упаковочных материалов, тем самым расширяя область применения упаковки в технологии изготовления самой продукции. Многие факты, в том числе и приведенные выше, послужили основанием для включения упаковочных материалов в пищевую цепь. (СТБ ИСО 22 000-2006, Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к организациям, участвующим в пищевой цепи). Обмен информацией по всей пищевой цепи важен для того, чтобы гарантировать, что все соответствующие опасности для всех пищевых продуктов идентифицированы и адекватно контролируются на каждом этапе пищевой цепи.