1. СЕКЦІЯ ТЕХНОЛОГІЇ МЯСНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

Голова секції – проф. Л.В. Пешук

Секретар – доц. В.М. Пасічний.

1. МЕТОДИ ЦІЛЕСПРЯМОВАНОЇ ЗМІНИ ВЛАСТИВОСТЕЙ М'ЯСНИХ ТА М'ЯСОМІСТКИХ СИСТЕМ З ВИКОРИСТАНЯМ НАНОКОМПОЗИТІВ

С.В. Іванов

В.М. Пасічний

В.В. Олішевський

А.І Маринів

Ю.В. Желуденко

Національний університет харчових технологій

Сучасна глобалізація харчових виробництв і пов’язане з цим розширення джерел сировинних ресурсів створює проблему належного контролю і забезпечення якості і безпечності, як сировини, так і готової продукції.

На якість продукції при зберіганні впливають зовнішні чинники (коливання температури і вологості при зберіганні, вплив активного кисню, що спричиняє окиснення жирів, конденсація на поверхні вологи, що погіршує органолептичні показники і може призводити до передчасного псування продукції, завдаючи вітчизняним підприємствам значні економічні збитки).

В зв’язку з цим, актуальним стає розроблення інноваційних методів цілеспрямованої зміни властивостей м'ясної сировини і продуктів з її використанням, а також модифікації способів її зберігання, направлених на збереження якості харчової продукції.

Дані питання можуть бути вирішені шляхом використання нових технологічних рішень на етапі виробництва продуктів з використанням нанокомпозитів та під час пакування і зберігання, застосуванням способів поверхневої обробки продукції, розробки захисних пакувальних матеріалів з елементами «активного пакування» і використанням нанокомпозитів.

Впровадження методів активного пакування з використанням нано-

композитів дозволить підприємствам галузі підвищити якість і безпечність своєї продукції, забезпечити високу конкурентоспроможність на вітчизняному і закордонному ринку споживання.