

УДК 621.798.18:502]:664.66

ЇСТІВНЕ ПОКРИТТЯ – ЕКОЛОГІЧНЕ ПАКУВАННЯ ДЛЯ ЖИТНЬОГО ТА ЖИТНЬО-ПШЕНИЧНОГО ХЛІБА

Шульга О.С., доцент

(*Національний університет харчових технологій*)

Хліб традиційно залишається основним харчовим продуктом українців. Європейці споживають 120 г хліба на добу, а українці – 277 г [1]. Актуальною також є проблема хлібопекарської галузі – використання екологічних пакувальних матеріалів. Для пакування хліба використовують такі матеріали: папір, вощений папір, поліетилен, біоксальнорієнтований поліпропілен, полівінілхлорид тощо [3]. Для тривалого зберігання хлібобулочних виробів використовують Smart упаковку (із використанням модифікованого або регульованого газового середовища, поглиначів кисню). Для попередження пліснявіння виробів використовують бактерицидний матеріал, який містить поверхневий шар полімерної плівки з антисептиком і пластифікатором [2].

Зразки покриття для хліба виготовлені з картопляного крохмалю (в/с за ДСТУ 4286:2004, виробник ТОВ «Август-Кий») – 5 %, желатину (ГОСТ 11293-89, виробник ПрАТ «Екотехніка») – 15 %, карбаміду (Е 927b, виробники Китай) – 3 %, лляної олії (ТУ У 15.4-32448339-001:2005, виробник ТОВ «Агросільпром») – 5 %, води – решта. Проведені дослідження щодо заміни синтетичного пакувального матеріалу на біодеградабельне їстівне покриття показали, що є цілком доцільною, оскільки органолептичні показники виробів з їстівним покриттям не погіршуються, а навіть, поліпшуються за рахунок вирівнювання поверхні та набуття блиску. Вологість виробів в їстівному покритті наприкінці строку зберігання зберігається на тому ж рівні, що для виробів у синтетичному пакуванні: 43,8% (в синтетичному пакуванні) та 43,3 % (в їстівному покритті) для житнього хліба і 37,9 % (в синтетичному пакуванні) та 37,7 % (в їстівному покритті) наприкінці строку зберігання житньо-пшеничного хліба. Кількість води, що поглинає м'якушка, кришкуватість, структурно-механічні властивості та свіжість для виробів в синтетичному пакуванні та їстівному покритті знаходиться на одному рівні наприкінці строку зберігання, тому їстівне покриття є повноцінною екологічною заміною синтетичного пакування для житнього та житньо-пшеничного хліба.

Список літератури:

1. И снова о хлебе // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2007. – №2. – С. 12.
2. Захаревич В. Б. Пакувальні матеріали для хлібобулочних виробів / В. Б. Захаревич, О. М. Гавва, М. І. Юхно // Харчова наука і технологія. – 2012. – №1 (18). – С. 104-106.
3. Сучасний стан і перспективи розроблення нових видів пакування для хлібобулочних виробів / Чорна А.І., Арсеньєва Л.Ю. // Наукові праці НУХТ. – Т.21.- №6. – С. 27-34.