

Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

«Інноваційні технології та перспективи розвитку
м'ясопереробної галузі»

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

24 листопада 2020 р.

КИЇВ НУХТ 2020

Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі: Програма та тези матеріалів Міжнародної науково-практичної конференції, 24 листопада 2020 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2020 р. – 156 с.

ISBN 978-966-612-243-1

У даному виданні представлено програма та тези матеріалів доповідей міжнародної науково-практичної конференції «Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі», яка проводиться Національним університетом харчових технологій, спільно з журналом «Мясной бизнес», Інститутом продовольчих ресурсів, НААН України, ТОВ «АККО Інтернешнл»

Проведення конференції направлене на обговорення питань розвитку ресурсів м'ясо переробної галузі, впровадження інноваційних технологій на м'ясопереробних підприємствах, обміну думками щодо тенденцій розвитку та перспектив м'ясопереробної галузі, налагодження шляхів співпраці наукових установ з м'ясопереробними підприємствами.

В програмі і матеріалах конференції представлено світовий та регіональний ринок м'ясної галузі, тенденції, інновації, перспективи його розвитку, аналіз нормативного регулювання внутрішнього та зовнішнього ринку переробки м'яса, актуальні технології та інновації м'ясопереробної галузі, використання нетрадиційної сировини в технологіях продуктів галузі, інноваційні технології перероблення допоміжної, кормової і технічної сировини галузі, складові створення пакувального обладнання, способів консервування і зберігання сировини і продукції в галузі.

*Рекомендовано Науково технічною радою НУХТ
Протокол №1 від «24» вересня 2020 р.*

© НУХТ, 2020

UDC 637.5

Strashynskiy I.M. Ph.D., Associate professor, **Pasichnyi V.M.** Doctor of Technical Sciences,

Omelchenok I.A. master's student

National University of Food Technologies, Kyiv, Ukraine

22. CHARACTERISTICS OF POLYAMIDE COVERS FOR SAUSAGE PRODUCTION

Introduction. The production of sausage products cannot be carried out without the casing. This is a necessary part of the product, which helps to keep it in shape, protects it from penetration, development, and adverse effects of pathogens. To withstand high temperatures during the cooking process, the casings must be strong and dense and allow steam, water, and gas to pass [1, 2].

Materials and methods. The use of artificial materials as packaging provides ample opportunity to increase sausage production volumes but sets several additional requirements for the casings: invariability of diameter along the entire length; high elasticity; moisture resistance; ease of preparation for filling with minced meat; the possibility of automating the process of forming a product; the ability to preserve the markings applied.

The casings are classified into several distinctive features. The most common division is by type of material. There are two large groups: natural (from the gastrointestinal tract of pets) and artificially created, which are divided into: casings made of natural raw materials (collagen, cellulose, fibrous) and synthetic (polymer films).

Results. Polyamide sausage casings - used in the production of sausages, hams, pâtés, and herbs. The main raw material for their production is organic polymers. Advantages of this shell: high mechanical durability, uniformity of caliber, wide color scale, the possibility of drawing on a surface of any color-graphical information, the possibility of corrugation, ease of clipping of batons, possibility of manual knitting, high elasticity, good heat shrinkage, terms of shelf life of finished goods are increased, preservation of taste and aroma of production, well separate from a product, interferes with penetration of foreign smells into a product.

Advantages of this shell: high mechanical durability, uniformity of caliber, wide color scale, the possibility of drawing on a surface of any color graphic information, the possibility of corrugation, ease of clipping of batons, possibility of manual knitting, high elasticity, good heat shrinkage, terms of shelf life of finished goods are increased, preservation of taste and aroma of production is well separated from a product, prevents penetration of foreign smells into a product.

They are divided into non-shrinkable and heat-shrinkable. In recent years, they have mainly produced polyamide heat-shrinkable sausage casings. The properties of the polyamide casings depend on the composition of the polymer composition, forming their structure. For example, the amide groups in a polyamide molecule are also part of natural protein structures, ensuring that the shells fit well with the filler. These shells can shrink in one or two directions (longitudinal and transverse).

Polyamide casings are divided into permeable and non-permeable (barrier) casings. All barrier casings extend the sales period of the finished product from 15 to 90 days. The different duration is mainly due to the number of layers of polymer films it contains, as well as its properties and thickness.

Conclusion. Sausage products in polyamide casings have a maximum shelf life compared to other types of casings. The disadvantage is that it is impossible to obtain products with a natural flavor of smoking, so producers have to add flavorings.

References

1. <https://kare18.ru/uk/testo-presnoe/pishchevye-obolochki-dlya-kolbasnyh-izdelii-klasifikaciya-kolbasnoi/>.

2. Pasichnyj, V. M., Ukrainec, A. I., Khrapachov, O. V., & Marynin, A. I. (2017). Perspektyvy vykorystannja pakuval'nyh materialiv dlja termichnoi'obrobky m'jasa ta m'jasoproduktiv. *Tekhnika, energhetyka, transport APK*, 2(97), 71-75.