

Ministry of Education and Science of Ukraine

**National University
of Food Technologies**

84
**International scientific
conference of young scientist
and students**

**"Youth scientific
achievements to the 21st
century nutrition
problem solution"**

April 23-24, 2018

Part 1

Kyiv, NUFT 2018

Міністерство освіти і науки України

**Національний університет
харчових технологій**

**84 Міжнародна
наукова конференція
молодих учених,
аспірантів і студентів**

**“Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем
харчування людства у ХХІ
столітті”**

23–24 квітня 2018 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2018

37. Спосіб подовження термінів зберігання охолодженого м'яса та напівфабрикатів

Олег Храпачов, Василь Пасічний, Андрій Маринін

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Охолоджене м'ясо є чи не одним з найпопулярніших продуктів, що користується попитом не одне десятиріччя. При цьому довіряють продукту, який виготовлений та запакований безпосередньо на м'ясопереробному підприємстві, розуміючи, що саме так можна отримати якісний продукт з стабільними споживчими властивостями [1].

Матеріали та методи. Для досліджень були виготовлені великошматкові та м'ясокісткові види напівфабрикатів. Процес вакуумування проводили на напівавтоматичній вакуум-пакувальній машині «Webomatic CD-120». Процес термозсідання здійснювали на термозсідальному танку «ST-02» шляхом занурення завакуумованої упаковки з продуктом в гарячу воду. Температура води складала від 85 до 88 °С, час занурення 1,5-2 секунди (згідно рекомендацій виробника пакетів).

Результати та обговорення. На сьогодні відомо два варіанти пакування охолодженого м'яса та напівфабрикатів з нього з застосуванням багат шарових полімерних матеріалів, а саме: під вакуумом та в модифікованому газовому середовищі (МГС), кожен з яких має свої особливості, оскільки не існує одного універсального способу пакування для всього асортименту продукції [1, 2].

Якщо розрізняти за термінами зберігання м'ясопродуктів, то без сумніву, перевагу отримає пакування під вакуумом, а якщо за зовнішнім виглядом та презентабельністю продукту – найкраще підходить МГС. З отриманих даних визначено, що пакування охолодженого м'яса під вакуумом доцільне для великошматкових напівфабрикатів, а пакування в модифікованому газовому середовищі краще підходить для сімейної або порційної упаковки, де важливий привабливий зовнішній вигляд та зберігання первинної форми і текстури продукту, а також відсутність помітного виділення вологи [1, 3]. За результатами органолептичних та мікробіологічних досліджень максимальний позитивний результат для м'яса без кісток було отримано на 35-ту добу зберігання, а для м'яса з кісткою – на 27 добу зберігання, що з врахуванням коефіцієнту запасу, дозволило підтвердити та рекомендувати подовжені терміни зберігання охолодженого м'яса на напівфабрикатів з нього, що запаковані під вакуумом з наступним проведенням термозсідання: для великошматкових – не більше 28 діб, для м'ясокісткових – не більше 21 доби.

Висновки. При виборі системи пакування необхідно приймати до уваги бажані терміни зберігання, тип продукту, що підлягає пакуванню, систему транспортування від підприємства до місця реалізації та їх віддаленість між собою

Література

1. Пасічний В.М. Використання модифікованого газового середовища та вакуумування при пакуванні і зберіганні охолодженого м'яса та напівфабрикатів з нього /В.М. Пасічний, О.В. Храпачов, А.І. Маринін// Науковий вісник ЛНУВМБТ імені С.З. Гжицького. – 2016. – т. 18, № 2 (68). – С. 68-72.
2. Михальченко Я. Как ты мясо упакуешь, так оно и проживет (Обзор решений для упаковки) / Я. Михальченко // Мясной бизнес. - 2011. – № 7. – С. 42-43.
3. Лишневская И. «Охлажденка». Особенности упаковки / И. Лишневская // Мясные технологии. - 2007. - № 4. - С. 12-13.