

Міністерство освіти та науки України
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,
присвячена 130-річчю
Національного університету
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій
науці – нові продукти
харчовій промисловості»**

13-17 жовтня 2014 року

Київ НУХТ 2014

Використання їстівних покриттів для пакування харчових продуктів

А.І. Чорна, Л.Ю. Арсеньєва

Національний університет харчових технологій

Їстівне покриття є винаходом спеціаліста зі служби сільськогосподарських досліджень Тари Макхью, яка вважає, що їстівне покриття - це шлях до правильного харчування, оскільки воно надійно зберігає м'ясо у морозильній камері, а інші продукти залишає свіжими протягом тривалого часу. Інша перевага цього покриття у тому, що упаковку можна використовувати в якості соусу.

Їстівні покриття мають широке розмаїття смаків: капуста, морква, томат, манго, персик, груша, яблуко, суніця та ін. Такі покриття спресовані із висококонцентрованого плодовоовочевого або будь-якого іншого пюре. Проте, їстівні покриття не можуть повністю замінити усі інші пакувальні матеріали для харчових продуктів.

Для виготовлення харчового покриття до основного компоненту обов'язково потрібно додавати пластифікатор. Введення пластифікатору робить плівку більш пластичною. За його відсутності суттєво погіршуються структурно-механічні властивості плівки.

Доведено, що для всіх модифікованих плівок на 20 % знижується розчинність, а найбільше зниження проникності для парів води (на 35%) спостерігається для плівок, модифікованих ферментом (трансглютаміназою). Механічні властивості найбільше змінюються при обробці формальдегідом (збільшення розривної міцності приблизно на 60%). При модифікації відзначається збільшення термічної стійкості (поряд зі збільшенням температури плавлення) [31].

До головних переваг їстівних пакувальних покриттів відноситься простота технологічних рішень застосування, підвищення харчової цінності продукту, надання йому певного аромату, смаку, виключення гіркої смаку ліків за рахунок капсулювання, екологічна чистота пакування, дешевизна та доступність їстівних покриттів [32].

Із недоліків їстівних плівок та покриттів слід відзначити їх невисокі бар'єрні (захисні) властивості.

Література

1. *Пешехонова А.Л.* Биоразлагаемые полимерные материалы пищевого назначения / А.Л. Пешехонова, Л.П. Самойлова – М.: Изд-во ин-та технол. и бизнеса, 2001. – 56 с.
2. *Тарасов В.* Биоразлагаемая упаковка: успехи, тенденции, перспективы / В. Тарасов // Пищевая промышленность. – 2004. – №2. – С. 26-27.
3. *Emeje M.O. Starch: From Food to Medicine* / M.O. Emeje, A. Rodrigues // Scientific, Health and Social Aspects of the Food Industry. – 2012. – P. 355-380.