

Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



ІІІ МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

**«Промисловість та крафт для HoReCa
в туризмі: досвід, проблеми, інновації»**

ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ КОНФЕРЕНЦІЇ

15-16 травня 2025р.

КИЇВ НУХТ 2025

УДК 631.53:658.562

**10. ВИКОРИСТАННЯ МОДИФІКОВАНОЇ УПАКОВКИ ДЛЯ ЗБІЛЬШЕННЯ ТЕРМІНУ
ЗБЕРІГАННЯ ФІЛЕ КУРЧАТ-БРОЙЛЕРІВ**

Андрій МАРИНІН, к.т.н., с.н.с., доц. **Роман СВЯТНЕНКО**, к.т.н.,

Василь ПАСІЧНИЙ, д.т.н.

Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна

М'ясо – це продукт, який швидко псується, адже воно багате на білки та жири. Через мікроорганізми, хімічні реакції та інші процеси даний продукт швидко втрачає свою якість.

Щоб зберегти його свіжість якомога довше, м'ясо запаковують в різні типи пакувальних матеріалів або заморожують. Це сповільнює незворотні процеси, та дозволяє збільшити терміни його придатності. Однак показники, що зумовлюють біологічну цінність м'яса, можуть суттєво змінюватись у процесі заморожування чи тривалого зберігання при різному пакуванні [1].

Упаковка харчових продуктів є важливою складовою у забезпеченні якості та безпеки при зберіганні. Вона захищає продукти від впливу навколишнього середовища і може збільшити термін зберігання, що особливо важливо для харчових продуктів, що швидко псуються, наприклад, курячого м'яса. Нині, через екологічні ризики, пов'язані з використанням традиційними полімерними матеріалами, зростає потреба в розробці екологічно безпечних альтернатив - зокрема, на основі біополімерів та активних елементів пакування. Наразі широко розглядаються біоматеріали, які здатні формувати нанокompatитні плівки. Ці плівки можуть виступати як переносники активних сполук, зокрема антиоксидантів та антибактеріальних агентів [2]. У дослідженні [3] було показано вплив різних видів пакування на фізико-хімічні властивості насіння гарбуза впродовж зберігання. Отримані дані продемонстрували, що пакування ПЛА-ПКЛ (80-20 мас.%) з влученням наночастинок срібла (Ag) показали ефект при зберіганні насіння, забезпечуючи стабільність фізико-хімічних показників та мінімальні зміни перекисного і кислотного чисел впродовж трьох місяців зберігання.

Дослідники [3] пишуть що, окрему зацікавленість викликає срібло, відоме своїми антибактеріальними властивостями проти різних бактерій та грибків. Антибактеріальний ефект срібла обумовлений його взаємодією з ДНК, протеїнами та ферментами мікроорганізмів, що зумовлює бактеріостатичну дію.

Метою даного дослідження є аналіз впливу різних видів пакування, на фізико-хімічні та органолептичні показники м'яса стегна курчат-бройлерів протягом 10 діб зберігання.

Зразки зберігалися в холодильнику при температурі 4 °С протягом 10 діб. Протягом цього періоду проводилися аналіз фізико-хімічних показників (вологість, рН, вологоутримуюча здатність) та здійснювали органолептичну оцінку.

Результати дослідження показали, що різні види пакування мають значний вплив на збереження якості м'яса курчат-бройлерів. Контрольний зразок продемонстрував найгірші показники, зокрема значне зменшення вологи та погіршення вологоутримуючої здатності. Пакування з модифікованим газовим середовищем забезпечило краще збереження якості порівняно з контролем, найбільш ефективним виявилось пакування з використанням поглиначів кисню.

Використання поглиначів кисню забезпечило необхідний рівень вологи, стабільний рН,

кращу вологоутримуючу здатність та органолептичні показники протягом усього терміну зберігання.

З отриманих результатів встановлено, що пакування з використанням поглиначів кисню, є ефективним засобом для подовження терміну придатності та збереження якості м'яса курчат-бройлерів. Отримані результати можуть бути використані для розробки нових технологій пакування в харчовій промисловості, спрямованих на зменшення псування продуктів та зниження екологічного навантаження від використання традиційних полімерних матеріалів.

Література.

1. Пасічний, В. М., Геречук, А. М., Мороз, О. О., & Ястреба, Ю. А. (2015). Дослідження факторів пролонгації термінів зберігання м'ясних і м'ясомістких продуктів. Наукові праці Національного університету харчових технологій, (21, № 4), 224-230.
2. Cavaliere, E., De Cesari, S., Landini, G., Riccobono, E., Pallecchi, L., Rossolini, G. M., & Gavioli, L. Highly bactericidal Ag nanoparticle films obtained by cluster beam deposition. *Nanomedicine: Nanotechnology, Biology, and Medicine*. 2015. 11(6), 1417–1423. <https://doi.org/10.1016/j.nano>.
3. Маринін, А. І., Святненко, Р. С., Шевченко, О. Ю., Гармаш, Д. В., Демченко, В. Л., & Рибальченко, Н. П. (2024). ЗАСТОСУВАННЯ АНТИМІКРОБНОЇ УПАКОВКИ ДЛЯ ЗБЕРІГАННЯ НАСІННЯ ГАРБУЗА. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, (3), 118-127. <https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2024.3.12>
4. Pasichnyi, V. M., Marynin, A. I., & Zheludenko, Yu. V. (2020). Doslidzhennia vplyvu elementiv aktyvnoho pakuvannia na mikrobiolohichnu stabilnist sosysok varenykh u protsesi zberihannia. [Investigation of the infusion of active packaging elements on the microbiological stability of boiled sausages during the preservation process]. *Kharchova promyslovist*, vol (28), pp. 140-148. (in Ukrainian)