

## УДК 637

**Ольга Романовська**

*канд. техн. наук, доцент,  
доцент кафедри технологій  
та організації готельно-ресторанного бізнесу,  
Чернівецький торговельно-економічний  
інститут Київського національного  
торговельно-економічного університету*

**Леся Філікович**

*студентка 2 курсу спеціальності  
181 «Харчові технології»*

# ІННОВАЦІЙНІ СПОСОБИ ПАКУВАННЯ М'ЯСНИХ ВИРОБІВ

**Вступ.** Конкуренція серед українських виробників м'ясних виробів зумовлена прагненням забезпечити високу конкурентоспроможність власної продукції на споживчому ринку. Тенденцією сучасного ринку м'ясних виробів є використання ресурсозбережного пакування з екологічно чистої сировини, що забезпечить гарантовану якість продукції впродовж терміну його зберігання та реалізації.

**Мета** – дослідити нові можливості українського пакування м'яса та м'ясопродуктів, спрямованих на підвищення рівня безпеки і якості харчових продуктів.

**Результати.** Останнім часом спостерігається тенденція вживання харчових продуктів з високими показниками якості упродовж усього терміну зберігання. М'ясні вироби належать до харчових продуктів обмеженого терміну зберігання у зв'язку з підвищеним вмістом вологи [1]. Для збільшення термінів зберігання виробники використовують різні види пакування: у вакуумі, газі, м'які та жорсткі пакувальні матеріали. Передусім це пов'язано із захистом м'ясних виробів від негативного впливу мікроорганізмів під час виробництва, зберігання та реалізації, тому на м'ясопереробних підприємствах першочергово піклуються про біологічну безпеку продукції.

В європейських країнах давно використовують інноваційні методи та матеріали для пакування м'яса та м'ясних виробів. Так,

у Великобританії використовують перше екологічно чисте упаковання для м'яса, яке можна утилізувати за допомогою звичайного компостера [2]. В Україні також є виробники пакувальних матеріалів, які забезпечують якість харчових продуктів. Одним із таких виробників є ТОВ «Sirius extrusion». Компанія пропонує бар'єрну плівку, плівку стретч-худ та стретч-плівку. Бар'єрну плівку виготовляють на основі поліетилену, поліпропілену й поліаміду. Головна характеристика плівки – це захисні властивості продукту у разі значних механічних завантажень, високий ступінь герметичності та деформації. Такі властивості плівки надає 13-шарова структура, кожна з якої має відмінні оптичні й механічні характеристики [3]. ПрАТ «Пентопак» пропонує пакування як для м'ясної, так і молочної промисловості. Одним із таких видів пакування є термоусадковий пакет «Пентатерм», який виготовлений із багатошарового синтетичного термоусадкового рукава. Основними характеристиками такого пакету є бар'єрні властивості, завдяки EVON (етиленвініловий спирт), які забезпечують тривале зберігання продукту без зміни його органолептичних та фізико-хімічних властивостей.

Аналіз пакувальних матеріалів для м'яса та м'ясопродуктів дає змогу зробити висновок, що в Україні інтенсивно проводять дослідження щодо пошуку джерел сировини для їх виробництва. Це забезпечить м'ясну промисловість засобами збереження продукції впродовж всього терміну зберігання.

*Ключові слова:* інновація, пакування, зберігання, маркування.

### Список використаних джерел

1. Янчева М. О. Фізико-хімічні та біохімічні основи технології м'яса та м'ясопродуктів / Янчева М. О., Пешук Л. В., Дроменко О. В. – Київ : Центр учбової літератури, 2009. – С. 10.
2. Сайт спільноти «М'ясна індустрія». – URL: <https://mi.harchovyk.com/pershe-organichne-pakuvannya-dlya-myasa-zaprovadyly-u-velykobrytaniyi/>.
3. Сайт компанії «Sirius extrusion». – URL: <https://sirius.pro/uk/>.
4. Сайт компанії «Пентопак». – URL: <https://pentopak.com/product/termo-usadkovij-paket-pentavak>.