

УДК 637.513

## ИННОВАЦИОННЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ

*Модвал Е.С., студент 3 курса ФАЗРиПП  
Научный руководитель – Губанова Н.В., к. с.-х.н., доцент  
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

**Ключевые слова:** имитационная упаковка, асептическая оболочка, паллудановая оболочка, коллагеновые нанопокрывтия, интерактивная упаковка.

*В маркетинговом исследовании, проведенном в 2014 году компанией Pelican Communications, приводятся данные о том, что 38,5% покупателей принимают решение о покупке под влиянием эмоционального впечатления, производимого на них инновационными и креативными решениями в области упаковки.*

Анализируя товарный ассортимент полиамидных колбасных оболочек, следует отметить широкий спектр их цветовой гаммы, а также новые возможности флексографической печати с использованием ультрафиолетовой сушки.[4,5]. Среди перечисленных характеристик широко представлены на российском рынке и специальные виды полиамидных оболочек нового поколения, например компания «Атлантис-Пак» изготавливает:

- эффективные решения для производства сосисок, «АйЦел»;
- оболочки с матовой поверхностью «Амилайн», для производства сырокопченых полусухих колбас и плавленых сыров;
- оригинальное решение для приготовления элитных вареных колбас.

Компанией «Атлантис-Пак» в 2014 г. была разработана многослойная барьерная оболочка с динамической проницаемостью «ДИ-ПЛЕКС», изготовленная на основе смеси полиамида, полиолефина и модифицированного полиэтилена, выступающего в качестве пищевого адгезива [6,7].

В целях сокращения периода тепловой обработки и придания вареным колбасам аромата копчения, компания «Nova Casing» (Финляндия), предлагает полиамидную оболочку Nova Smoke, внутренняя поверхность которой обработана жидким дымом. Все мировые компа-

нии по производству упаковок без исключения большую часть прибыли направляют на развитие НИОКР (Научно-исследовательские и опытно-конструкторские работы).

В 2014 г. испанскими учеными Института пищевых технологий при Политехническом университете Валенсии были разработаны новые съедобные прозрачные пленки. В их основе содержится хитозан, получаемый из ракообразных, выжимка из орегано и масло розмарина.

В 2015 г. появилось несколько интересных упаковочных материалов на основе живого белка коллагена. Среди них съедобные коллагеновые оболочки с антискотриновым действием, получаемые методом иммобилизации азотнокислого серебра на коллагеновых волокнах. Среди новых разработок колледжа сельского хозяйства Пенсильвании (США) следует выделить паллулановую оболочку. Она была разработана из прозрачного полимера – паллулана, который получают на основе грибка *Aureobasidium pullans*. Для производства оболочки в полимер иммобилизуют наночастицы серебра и вещества, экстрагируемые из розмарина и орегано.

Актуальной задачей, стоящей перед предприятиями коллагеновой промышленности является адаптация выпускаемых оболочек к переработке на различных типах клипсаторов.[1,2,3] Данная задача привела к улучшенным физико-механическим свойствам белковых оболочек.

#### *Библиографический список*

1. Буйлина, К.С. Совершенствование технологии производства ветчины / К.С. Буйлина, Н.В. Губанова // В мире научных открытий: сборник всероссийской научно-практической конференции. – Ульяновск: УГСХА, 2012. - С. 95-99.
2. Зеленов, Г.Н. Технология производства мясопродуктов: **учебное пособие** / Г.Н. Зеленов, Н.В. Губанова. – Ульяновск, 2015.- 179с.
3. **Кожевникова, И.А.** Перспективные направления развития колбасного производства/ **И.А. Кожевникова** // В мире научных открытий: сборник всероссийской научно-практической конференции. – Ульяновск: УГСХА, 2016. – С. 101-104.
4. Marianski S Home production of quality meats and sausages // Bookmagic LLC. 2012.
5. Savic Z, Savic I Sausage casings // Victus Lebensmitellindustriebedarf. 2012.

6. Femandez-Genes JM, Femandez-Lopez J, Sayas-Barbera E, Perez-Alvarez JA Meat products as functional foods: A review // J Food Sci. 2005.
7. Корж, А.П. Новые разработки ОАО Лужский завод Белкозин // Все о мясе . – 2003 . - №4.- С 40-41.

## **INNOVATIVE PACKAGING SOLUTIONS FOR MEAT PRODUCTS**

***Modval E.S.***

***Key words:*** *imitation packaging, aseptic shell, pallulan shell, collagen nanocoatings, interactive packaging.*

In market research conducted in 2014 by data on Pelican Communications, given that 38.5% of consumers make decisions about buying influenced by emotional impression produced on them innovative and creative solutions in the field of packaging.