

## УДК 637

**Ольга Романовська**

*канд. техн. наук, доцент,  
доцент кафедри технологій  
та організації готельно-ресторанного бізнесу*

**Інна Бирзу**

*студентка 2 курсу спеціальності  
181 «Харчові технології»,  
Чернівецький торговельно-економічний  
інститут Київського національного  
торговельно-економічного університету*

## ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ВИРОБНИЦТВА ЕКОПАКОВАННЯ

**Вступ.** М'ясо – це продукт з обмеженим терміном придатності. Згідно з санітарно-гігієнічними нормами України, продукти такого типу слід транспортувати в пакуванні. Також потрібно зазначити, що для тривалого терміну зберігання потрібне належне пакування.

Ринок України поступово розвивається в напрямі створення якісних товарів у надійному пакуванні. Сучасне пакування стало інструментом дії на споживачів ринку. Споживачі швидко реагують на функції пакування, зокрема на її зручність у користуванні, привабливий дизайн, форму, колір, наявну інформацію на пакуванні [1].

*Метою* дослідження є визначити перспективи розвитку пакувальних матеріалів харчових продуктів.

**Результати.** Упровадження полімерних пакувальних матеріалів надає можливість захистити продукти від мікробіологічного ураження, впливу світла, температури, надлишку вологи, збільшує термін зберігання та запобігає псуванню [2].

Звісно, полімерне пакування є надійне та гарантує свіжість на довгий період часу, але сучасна людина надає перевагу екопакуванню, для мінімізації шкоди довкіллю. Ці ідеї значно поширені

в усьому світі. Тривалість експлуатації пакування є таким самим важливим чинником, як і термін зберігання продукту. Одним із заходів щодо зменшення негативного ефекту відходів виробів з полімерів є розроблення біорозкладних матеріалів [3].

До прикладу, у м'ясній промисловості увагу приділяють створенню нетоксичних, пакувальних матеріалів, які легко утилізувати, також здатні забезпечити ефективний захист продуктів від мікробного псування та впливу кисню повітря, запобігти усиханню в процесі виробництва та зберігання. Тож вчені всього світу звертають увагу на створення й розширення асортименту їстівних пакувальних матеріалів, що вживаються разом із харчовими продуктами, спрощують дозування продукції, не забруднюють навколишнє середовище.

Крім того, їстівне пакування бездоганне з погляду екології, має унікальні функціональні властивості та експлуатаційні характеристики за рахунок введення до його складу вітамінів, ароматизаторів, антиоксидантів тощо [4]. Це пакування, звісно, не буде придатним для всіх видів м'ясної продукції, наприклад для свіжого м'яса, тож поки кращим варіантом є вакуумне пакування. Можна зазначити деякі мінуси вакуумного пакування: м'ясо не так довго матиме привабливий колір, пакування не є екологічно чистим, хіба якщо цей полімерний матеріал не зроблений із біорозкладних матеріалів.

Таким чином, екопакування стане одним із кращих варіантів для м'ясної продукції та навколишнього середовища.

*Ключові слова:* середовище, пакування, матеріал, полімер.

### Список використаних джерел

1. Сирохман І. В. Товарознавство пакувальних товарів і тари : підручник / Сирохман І. В., Загородня В. М. – Київ : Центр учбової літератури, 2009. – 616 с.
2. Сирохман І. В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів : підручник. 2-ге вид. перероб. та доп. / Сирохман І. В., Лозова Т. М. – Київ : Центр учбової літератури, 2009. – 378 с.
3. Сайт журналу «Упаковка». – URL: <https://fliphtml5.com/ehhju/jwyb/basic>.
4. Сайт телеканалу «24». – URL: [https://simya.24tv.ua/6\\_ukrayinskih\\_eko\\_startapiv\\_yaki\\_pidkorili\\_svit\\_n1245670](https://simya.24tv.ua/6_ukrayinskih_eko_startapiv_yaki_pidkorili_svit_n1245670).