

В. А. Куклина, В. И. Зданович, Л. М. Судиловская
БГЭУ (Минск)

ИНОВАЦИИ В УПАКОВКЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Тенденции в области упаковки пищевых продуктов постоянно меняются и претерпевают множество инноваций. Однако по мере развития технологий растут и требования клиентов. Потребительские товары в упаковке бывают разных стилей, упаковок и разной эстетики для связи и взаимодействия со своими покупателями. В конце концов, упаковка всегда привлекает нас в первую очередь. Вот почему сегодня появились различные формы упаковки, чтобы продвигаться и выделяться среди конкурирующих брендов.

В Беларуси создали умную бумагу для продуктов. Белорусские ученые из Института общей и неорганической химии НАН представили технологию производства нового типа упаковочной бумаги — с добавлением специальных реагентов, продлевавших сроки хранения пищевых продуктов. Новый тип упаковочной бумаги обладает бактерицидными свойствами, что значительно увеличивает срок хранения скоропортящихся продуктов: колбасных изделий, хлебобулочных изделий, овощей и фруктов, сыра. В состав такой бумаги входит специальный вид реагентов, которые подавляют способность микробов к размножению. Используемые реагенты абсолютно безопасны, так как относятся к категории пищевых добавок. Они максимальноочно фиксируются бумагой, что исключает их попадание в пищевую продукцию, контактирующую с упаковкой. Такая бумага полностью биоразлагаема, а микропористая структура позволяет материалу «дышать».

В пищевой промышленности (например, для упаковки сливочного масла) часто используют бумагу, пропитанную фторорганическими полимерами. Новая разработка не будет содержать фторполимеров, а только биоразлагаемые полимеры. Также создается бумага, регулирующая созревание фруктов: в зависимости от состава бумага задержит их перезревание либо будет способствовать дозреванию. Из новинок — упаковка для длительного хранения продуктов, чтобы обеспечить поглощение и химическое разрушение веществ, выделяемых продуктами питания в процессе хранения. Новинка позволит снизить проникновение запаха от товара через упаковку. Для этого в бумагу добавляют неорганические оксидные соединения.

На рынке пищевой продукции для многих производителей основной тенденцией является better-for-you, которая проявляется в упаковке пищевых продуктов и помогает привлекать внимание потребителя. После развития многих проектов на рынок выйдет съедобная пищевая упаковка, не производящая отходов: съедобные обертки для печенья, батончиков и других продуктов из натуральных материа-

лов, таких как картофель, рисовая бумага, морские водоросли, сахар и т.д. [1].

Новые виды упаковки биоразлагаемы, за счет чего в природе совершается естественный круговорот веществ, поддерживающий экологическое равновесие.

Потребители готовы принять продукты в инновационных упаковках по приемлемым ценам, поэтому производителям стоит задуматься о вариантах совершенствования существующих упаковок, ведь это может принести пользу как потребителям в виде максимального удовлетворения их эстетических потребностей, так и самим товаро-производителям в виде увеличения доходов от предпринимательской деятельности.

Источник

1. Кудина, А. В. Основные тенденции развития упаковки пищевых продуктов / А. В. Кудина, Е. Н. Савкова, К. А. Павлов // Инновации и современные технологии в промышленном дизайне и упаковке [Электронный ресурс] : материалы 19-й Междунар. науч.-техн. конф. «Наука — образованию, производству, экономике», 13–14 апр. 2021 г. / Белорус. нац. техн. ун-т ; редкол.: В. В. Кузьмич (пред. редкол.) [и др.] ; сост. А. В. Садовская. — Минск, 2021. — С. 15–16.