

ИННОВАЦИОННЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Упаковка масложировой продукции играет ключевую роль в сохранении качества и успешного позиционирования товара на рынке по следующим причинам: защита от внешних воздействий, сохранение питательных свойств, продление срока годности, удобство использования, соответствие стандартам и маркетинговая функция.

В настоящее время для упаковки масложировой продукции часто используются материалы, которые обеспечивают хорошую защиту от окисления и воздействия внешней среды. Самыми распространенными примерами такой упаковки являются ПЭТ/БОПП/ПЭ, ПЭТ/Бумага/ПЭ, ПЭТ/ПЭ и ПЭТ/фольга/ПЭ [1, с. 63].

Также в сохранении качества масложировой продукции немаловажную роль играет технология упаковки. Она помогает не только продлить срок годности продукции, но и сохранить ее питательные свойства и вкусовые качества. В данной отрасли встречается 4 вида технологии упаковки: вакуумирование (удаление воздуха из упаковки), модифицированная газовая среда (замена воздуха в упаковке на газы), асептическая упаковка (сохранение стерильности продукта и упаковки) и интеллектуальная упаковка (сенсоры или индикаторы, которые могут сообщать о состоянии продукта).

Если же говорить именно об инновационных решениях в области упаковки масложировой продукции, то в последнее время на территории Беларуси набирают популярность следующие виды: активная упаковка (использование материалов, которые активно взаимодействуют с продукцией, например поглощают кислород или выделяют консерванты, чтобы продлить срок годности), интеллектуальная упаковка (содержит сенсоры, которые отслеживают и сообщают о состоянии продукта, такие как температура или свежесть) и биоразлагаемые материалы (разработка упаковочных материалов на основе биополимеров, которые могут разлагаться в окружающей среде без вреда для нее).

Активная упаковка — это инновационный подход в упаковке продуктов, который включает использование различных материалов и веществ, активно взаимодействующих с упаковываемой продукцией для продления ее срока годности и сохранения качества [2, с. 10]. Функциональными компонентами активной упаковки для масложировой продукции являются: газо- и влагопоглотители, антимикробные компоненты (подавляют рост микроорганизмов), ароматизаторы и ферменты (поддержания или улучшения органолептических свойств), индикаторы свежести.

Интеллектуальная упаковка для масложировой продукции — это современное решение, которое включает в себя использование различных технологий для мониторинга и сохранения качества продукта. К таким решениям относятся сенсоры и индикаторы, индикаторы свежести, умные этикетки (QR-коды или NFC-метки, а также трекинг и трассировка (отслеживание перемещения продукции) [2, с. 10].

Таким образом, можно сделать вывод, что инновационные решения в области упаковки масложировой продукции являются востребованными для обеспечения качества продукции. В первую очередь это сказывается на сохранности качества и срока годности данного вида продукции, а также оказывает большое влияние на удовлетворенность потребителя благодаря удобству в использовании.

Источники

1. Тара и упаковка : учеб.-метод. комплекс / сост.: Э. Э. Ермакова ; под ред. Г. Б. Медведева. — Брест : БрГТУ, 2022. — 63 с.

2. Федотова, М. С. Материаловедческие основы упаковки продуктов животного происхождения / М. С. Федотова, О. А. Легонькова // Пищевая пром-сть. — 2011. — № 1. — С. 10–12.

СНИЛ «Товаровед»

И. Ю. Ницкович

*Научный руководитель — кандидат технических наук М. Л. Зенькова
БГЭУ (Минск)*

РАЗРАБОТКА МАТРИЦЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ БЕЗАЛКОГОЛЬНОГО НАПИТКА НА ОСНОВЕ СОКА БЕРЕЗОВОГО

Березовый сок является национальным напитком белорусов, и спрос на него постоянный, что делает данную товарную позицию хорошим дополнением для любого продовольственного магазина. Также большим спросом у населения пользуются сладкие газированные безалкогольные напитки с большим содержанием добавленного сахара. Поэтому поставлена задача создать безалкогольный напиток на основе сока березового, который сочетал бы полезные свойства натурального березового сока и вкусовые качества безалкогольных напитков. Для решения поставленной задачи применялась QFD-методология, которая позволяет произвести планирование и проектирование продукта, а также проектирование технологического процесса и производство нового продукта [1].

Ранее была построена первая матрица QFD-методологии — планирование нового безалкогольного напитка на основе березового сока [2]. После построения