

Ганна Ковалевська,

студентка 1 курсу

Бердянського економіко-гуманітарного коледжу
Бердянського державного педагогічного університету

Наук. керівник: **М. В. Дудко,**
викладач (БЕГК БДПУ)

ВПЛИВ ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ НА БЕЗПЕЧНІСТЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Цінності суспільства останнім часом змінюються в напрямку соціально-відповідального та здорового засобу життя. Стає модним споживати продукцію, що не має екодеструктивного впливу та є безпечною для людини. У несприятливій екологічній обстановці їжа може стати джерелом і носієм потенційно небезпечних для людини хімічних і біологічно активних сполук, що є продуктами життєдіяльності мікроорганізмів. Ці тенденції можна перенести й на упаковку товарів. Пакувальні матеріали відіграють важливу роль у формуванні асортименту товарів, їх іміджу, забезпеченні збереження в процесі просування товару, впливають на якість та безпечність харчових продуктів. На сьогоднішній час актуальним є питання планування упаковки товару з урахуванням проблем сьогодення. Сьогодні упаковка повинна бути нескладною під час виробництва, економічною, захищати товар та відповідати екологічним стандартам.

Метою статті є аналіз упаковки та вплив пакувальних матеріалів на безпечність харчових продуктів.

Європейський та світовий ринки України диктують поступовий розвиток промисловості й сільського господарства в напрямі створення якісних, безпечних товарів у надійній, екологічній упаковці. Екологічна упаковка – засіб для пакування, збереження та зручності використання товару, при виробництві якого використовуються тільки безпечні для людини та навколишнього середовища матеріали та процеси, що прагне до мінімуму ваги та обсягу, може бути повторно використаний, частково або повністю перероблений або безпечно утилізований [1].

В останні роки через різкий спад виробництва продуктів харчування і відтік сільськогосподарської сировини в сферу підприємств малої потужності зростає небезпека мікробного зараження і, як наслідок, зниження якості харчової продукції. Для зниження вмісту вологи всередині упаковки в полімерний матеріал вводять спеціальні поглиначі, в основному мінеральні (наприклад, цеоліти, пермутіти і т.п.) При цьому процес поглинання вологи може супроводжуватися придушенням зростання мікроорганізмів. В останні роки до складу полімерних пакувальних матеріалів почали вводити ферментні добавки. Особливий інтерес і соціальну значимість мають розробка і використання біологічно активних пакувальних матеріалів з ферментами, іммобілізованими в полімерному матеріалі. Такі матеріали здатні регулювати склад, біологічну та органолептичну (смак, консистенція, колір і запах) цінність продуктів харчування, прискорювати технологічні процеси одержання готової продукції.

Досить перспективним є також використання таких «активних» оболонок, як їстівні покриття. Найбільшого поширення набули похідні крохмалю і целюлози. Властивості цих полімерів дійсно унікальні: маючи

прекрасну плівкоутворюючу здатність (їстівні плівки), вони широко використовуються як компоненти харчових продуктів, наприклад, як структуроутворюючих агентів (загусників) в пастоподібній молочній, кондитерській та плодоовочевій продукції.

Плівки на основі похідних целюлози і модифікованих крохмалів захищають харчовий продукт від втрат маси (за рахунок зниження швидкості випаровування вологи) і створюють певний бар'єр проникненню кисню та інших речовин ззовні, сповільнюючи тим самим процеси, що обумовлюють псування харчового продукту (окислення жиру, денатуралізації білка і т.п.). Їстівні плівки на основі природних полімерів володіють високою сорбційною здатністю, що зумовлює їх позитивний фізіологічний вплив. Так, під час попадання в організм ці речовини адсорбують і виводять іони металів, радіонукліди (продукти радіоактивного розпаду), виступаючи таким чином у ролі детоксиканта.

Завдяки введенню спеціальних добавок – ароматизаторів, барвників – в полімерну оболонку можна регулювати смакоароматичні властивості власне харчового продукту у їстівній плівці. Крім того, здатність їстівної плівки утримувати різні сполуки дозволяє збагачувати продукти харчування мінеральними речовинами.

В Україні стимулом для екологізації упаковки може стати її правильне позиціонування, що підвищує конкурентоспроможність товару. З погляду екології, найкращі характеристики упаковок – тривалий строк експлуатації, багаторазове використання, незалежність від сировини у процесі переробки. Сприйняття споживачами упаковки переноситься на сам продукт. Екологічність упаковки асоціюється з безпечністю товару та формує його позитивний імідж. Тенденцією останніх років є збільшення попиту та випуску екологічно чистої продукції, цей напрям поширюється й на упаковку як на невід'ємний елемент товару та важливий маркетинговий інструмент.

ЛІТЕРАТУРА

1. Безпека харчової продукції та упаковка. 2011. № 3. С. 45–48.
2. Кривошей В.М. Безпечність, екологічність, зручність (роздуми про пакування). 2011. № 2. С. 28–31.

Анастасія Козлова,

студентка 2 курсу

Бердянського економіко-гуманітарного коледжу
Бердянського державного педагогічного університету

Наук. керівник: **Т.І. Стародубцева,**

викладач (БЕГК БДПУ)

ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙ ЯК МЕТОД УДОСКОНАЛЕННЯ ДІЯЛЬНОСТІ РЕСТОРАНУ

На сьогоднішній день ресторанний бізнес активно розвивається, посилюється гостра конкуренція на ринку послуг гостинності, що зумовлює підвищення інтересу до інновацій, які збільшують доходи закладів, прискорюють ріст, що є основою для створення конкурентної переваги та