



ВОПРОС – ОТВЕТ

Сохранение свежести и товарного вида пищевых продуктов, увеличение их сроков хранения – важнейшая задача каждого производителя. Достичь таких результатов, как замедление деградиционных процессов, сохранение натуральных свойств и увеличение срока хранения продуктов, можно за счет создания в упаковке модифицированной среды. Ответить на наиболее часто задаваемые вопросы специалистов и остановиться на основных аспектах этого современного способа упаковки мясопродуктов мы попросили Н. Ставцеву, руководителя направления пищевых газов ОАО «Линде Газ Рус».


ОАО «Линде Газ Рус» – крупнейший в России производитель промышленных, пищевых и медицинских газов, дочерняя компания подразделения Linde Gas, входящего в международную промышленную группу Linde Group. Имеются филиалы в Санкт-Петербурге, Калининграде и в Нижнем Новгороде. Накопив уникальный опыт работы на местном рынке, ОАО «Линде Газ Рус», предлагает комплексные решения по обеспечению газовым оборудованием, технологией, поставляет весь спектр пищевых газовых смесей (торговая марка БИОГОН) для упаковки продуктов питания в защитной атмосфере (технология MAPAX®) и дает профессиональные консультации.

Контакты компании в России:
Тел. (495) 777 - 70 - 47 www.linde-gas.ru


Информация 

 Какая газовая смесь нужна для упаковки продуктов?

– Газовая смесь, применяемая для упаковки продукта, очень индивидуальна, все зависит от его вида, требуемого срока и способа хранения. Здесь необходим профессиональный подход, и поэтому просто незаменимы специалисты, которые смогут подобрать подходящую газовую смесь для упаковки вашего продукта, например смесь Биогон (Линде Газ).

 Что необходимо знать при использовании газовых смесей с высоким содержанием кислорода?


– Упаковочное оборудование должно иметь опцию, позволяющую работать с газовой смесью с высоким процентом кислорода.

 Почему нужно использовать именно пищевые газы и смеси для упаковки продуктов?

– В соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями запрещено использование технических газов, не являющихся пищевыми добавками, при упаковке продуктов питания. Газовые смеси входят в непосредственный контакт с пищевыми продуктами в течение длительного времени, поэтому опасные примеси, присутствующие в технических газах, могут нанести вред здоровью потребителей.

Тщательно проверяйте всю документацию, которую предоставляет вам поставщик газовых смесей (ТУ на изготовление пищевых газовых смесей, разрешение на изготовление газовых смесей, отвечающих кодам пищевых добавок, выданное профильным органом, например, НИИ Питания РАМН, санитарно-гигиенические сертификаты и т.п.). На рынке появляется очень много подделок! Будьте внимательны и осторожны!

Наша компания производит газовые смеси пищевого качества, на которые имеются все необходимые документы, согласованные с контролирующими органами.

 Как проверить качество газовой смеси?

– От качества приготовления газовой смеси напрямую зависит результат применения технологии упаковки продуктов питания в защитной атмосфере.

Основные аспекты, на которые нужно обратить внимание, – это, во-первых, отсутствие примесей, влаги, остаточного кислорода, во-вторых, стабильность газовой смеси при перепадах температур и от времени. На что это влияет: примеси – на здоровье человека, потребляющего упакованный продукт, стабильность – на сроки хранения продукции. Проверяют газовые смеси по этим показателям в специальных лабораториях либо при помощи портативных газоанализаторов на предприятии-покупателе.

Наша компания имеет аккредитованную лабораторию, где можно провести различные анализы на нали-



чие примесей в газовой смеси, кроме того, специалисты компании оказывают комплекс услуг по внедрению технологии MARAX на пищевых предприятиях (с замерами проб газовой смеси из упаковок).

М_Т *Как предотвратить образование конденсата в упаковке с продуктом?*

— Конденсат образуется из-за перепада температур при хранении упакованного продукта. Можно посоветовать использовать пленки с антифоговым покрытием, или снизить температуру продукта перед упаковкой до температуры последующего хранения.

М_Т *Почему происходит сжатие (деформация) упаковок?*

— CO₂ растворяется в воде, поэтому при упаковке продуктов с высоким содержанием воды снижается количество CO₂ в защитной атмосфере.

М_Т *Какой процент остаточного кислорода рекомендуется?*

— Это напрямую зависит от продукта и от упаковочного оборудования. Например, для колбасных изделий — до 1%.

М_Т *Можно ли замораживать продукты, упакованные в защитной атмосфере?*

— В принципе можно, но при оттаивании продукт теряет большое количество влаги и уже не будет так аппетитно выглядеть. Хотя в некоторых случаях необходимы сначала упаковка в газовой атмосфере, а потом замораживание, но надо убедиться, что пленки подходят для этой операции.

М_Т *Упакованные в газовой среде сосиски покрываются белым налетом. Какова природа этого налета?*

— Налет — это соли, выделяющиеся из продукта при высоком остаточном количестве кислорода.

М_Т *Какой из газов оказывает прямое бактериостатическое воздействие?*

— Газ, который оказывает ингибирующее воздействие на рост микроорганизмов, — CO₂ (углекислый газ), в концентрации 20% и выше он замедляет развитие бактерий и плесени.

М_Т *Известно, что газы поставляются в специализированных емкостях-баллонах. Баллоны какого объема наиболее удобны в работе?*

— Все зависит от необходимого объема потребления газовой смеси. Если предприятие только начинает работать с газовой смесью для упаковок продуктов питания, удобно использовать стандартный баллон, емкостью 40 л. С увеличением объемов потребления



газовой смеси имеет смысл переходить на большие емкости — моноблоки различной емкости, паллетные танки и емкости для хранения жидких криогенных газов (CO₂ и N₂).

Сотрудники специализированной компании помогут выбрать газовое оборудование, оптимальное для конкретного потребителя.

М_Т *Отличается ли состав газовой смеси, применяемой при упаковке сырого мяса и готовых мясных продуктов?*

— Если при упаковке мяса важно сохранить красный цвет продукта, необходимо использовать газовую смесь с высоким содержанием кислорода. При упаковке готовых мясных продуктов основной принцип — минимизация остаточного кислорода в упаковке.

Но бывают случаи, когда и для колбасных изделий, и для сырого мяса целесообразно использовать одну и ту же газовую смесь.

М_Т *Охарактеризуйте, пожалуйста, основные преимущества упаковки в модифицированной атмосфере.*

— Основные преимущества упаковки продуктов питания в такой атмосфере — увеличение срока хранения продукции, сохранение ее органолептических свойств, в том числе текстуры и формы, сокращение или исключение химических консервантов, оптимизация дистрибуции продукции.

М_Т *Упаковочные материалы имеют ряд специфических свойств. Существуют ли особенности упаковочных материалов, используемых при упаковке в модифицированной атмосфере?*

— Один из важнейших факторов, влияющих на успех реализации технологии упаковки продуктов в модифицированной атмосфере, — это правильно подобранный упаковочный материал. Безусловно, важны такие свойства упаковочного материала, как барьерность по газопроницаемости и влагопроницаемости, термостабильность, сопротивление к запотеванию, механическая прочность, стойкость к деформации. Упаковочный материал подбирается в зависимости от требований, предъявляемых к срокам хранения продукции, внешнему виду, условиям транспортировки и т.п. Советую обращаться к компаниям, специализирующимся на производстве и поставке упаковочных материалов для упаковки продуктов питания в модифицированной атмосфере.

Интервью подготовил и провел А.Тонков

