

Щукин Павел Олегович

канд. техн. наук, начальник отдела

ФГБОУ ВО «Петрозаводский государственный университет»

г. Петрозаводск, Республика Карелия

О РОЛИ ТЕХНОЛОГИЙ КОНСЕРВИРОВАНИЯ В СКВОЗНЫХ ПРОЦЕССАХ ПРОИЗВОДСТВА ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

***Аннотация:** в статье показано, что технологии консервирования пищевых продуктов имеют важную роль в пищевой промышленности при реализации сквозных процессов производства функциональных пищевых продуктов.*

***Ключевые слова:** консервирование, пищевая промышленность, сквозные процессы, функциональные пищевые продукты.*

Согласно проекту ПетрГУ совместно с ТД «Ярмарка» при поддержке Минобрнауки РФ (идентификатор проекта – RFMEFI57717X0264) изучена роль технологий консервирования пищи в сквозных процессах производства функциональных пищевых продуктов [6–7].

Полагаем, что особенное внимание при формировании сквозных технологий производства пищевых продуктов необходимо особенное внимание обратить на процессы их консервирования.

Это вызвано тем, что современное общество стоит на пороге трансформации системы питания на основе резкого роста потребления готовых пищевых продуктов, стабильных при комнатной температуре. Как отмечается в работе [1], это явление наметилось в странах Западной Европы и Америки уже 15–20 лет назад и в настоящее время имеет устойчивую тенденцию к росту. В связи с этим особое место в переработке, в частности, мясного сырья занимают консервы.

Сохранение, обработка и хранение продуктов питания – важнейшие технологические операции в процессе производства консервированных функциональных пищевых продуктов. Это необходимо для непрерывного

снабжения продуктами питания в течение сезона производства и добычи и вне сезона.

Основными причинами усиленного внимания к технологиям консервирования пищевых продуктов являются необходимость преодоления факта сезонного производства сельскохозяйственной продукции и учет трансформации образа жизни населения с расширением диапазона использования готовых продуктов, в том числе и в виде консервов [5].

Технологии консервирования давно известны, и в настоящее время развитие отрасли идет в направлении разработки новых методов консервации для сохранения микро- и макронутриентов пищевого продукта, снижения расходов на производство, безопасности и улучшения органолептических свойств продукта, а также в направлении производства функциональных консервированных продуктов для разных целевых групп населения, например, для детей, людей с малоподвижным образом жизни, пожилых людей [2–3 и др.].

Как известно, важнейшими показателями правильности организации и достижения высокого качества производимых при консервировании пищевых продуктов, в том числе в процессе хранения этих продуктов, является их безопасность и достижение необходимой длительности хранения [4].

Достижение этих показателей в процессе консервирования определяется проектированием состава и структуры компонентов сырья для формирования определенной пищевой продукции, использованием научно обоснованных параметров и режимов сквозных технологий производства функциональных продуктов, включая такие важнейшие операции как консервирование и упаковку готовых функциональных продуктов, а также их хранение и транспортировку.

Список литературы

1. Григорьева Е.В. Влияние природных антиоксидантов на формирование качества консервов из мяса кур: дисс. ... канд. техн. наук [Текст] / Е.В. Григорьева. – Владивосток, 2011. – 150 с.

2. Касьянов Д.Г. Разработка инновационных технологий консервированных продуктов питания для людей с малоподвижным образом жизни: дисс. ... канд. техн. наук [Текст] / Д.Г. Касьянов. – Краснодар, 2013. – 139 с.
3. Лычкина Л.В. Пищевые функциональные продукты геродиетического назначения [Текст] / Л.В. Лычкина, Н.В. Юрченко, Н.Н. Корастилева [и др.] // Новые технологии. – 2014. – №1. – С. 16–22.
4. Флауменбаум Б.Л. Основы консервирования пищевых продуктов [Текст] / Б.Л. Флауменбаум, С.С. Танчев, М.А. Гришин. – М.: Агропромиздат, 1986. – 529 с.
5. Prokopov T. Methods of Food Preservation / T. Prokopov, S. Tanchev // Food Safety: A Practical and Case Study Approach. – 2007. – Pp. 3–25.
6. Shegelman I.R. Prospects of Plasma Technology in Cross-Cutting Technologies Used in Functional Food Production and Seed Germination for Reforestation / I.R. Shegelman, A.S. Shtykov, K.V. Gostev [et al.] // Journal of Computational and Theoretical Nanoscience. – 2019. – №16. – Pp. 2926–2933.
7. Shegelman I.R. Systematic Patent-Information Search as a Basis for Synthesis of New Objects of Intellectual Property: Methodology and Findings / I.R. Shegelman, A.S. Shtykov, A.S. Vasilev [et al.] // International Journal of Innovative Technology and Exploring Engineering (IJITEE). – 2019. – Vol. 8. – Issue 8S3. – Pp. 369–403.