

Как сохранить качество морепродуктов

Отличительная черта морепродуктов — довольно малый срок годности. Именно поэтому на производстве упаковочных материалов для морепродуктов экономить нельзя!

Согласно отчету Freedonia Group, до 2017 года спрос на морепродукты, готовые к употреблению, будет расти.

Это касается рынка замороженных и свежих продуктов, а также продуктов, в том числе свежих морепродуктов, которые поступают в продажу в упаковке, позволяющей продлить длительность хранения.

Рыба и морепродукты имеет слишком малое количество углеводов, что позволяет бактериям напрямую воздействовать на белки тканей. Активность бактерий обусловлена и тем, что вода в мякоти рыбы и морепродуктов имеет нейтральный показатель pH. Жир, окисляясь на воздухе, становится причиной прогорклости. Проблему помогает разрешить поддержание продукта в низкотемпературных условиях, максимально приближенных к 0°C. Температурный режим уменьшит, но не прекратит развитие бактерий. Поэтому ученые прибегли к созданию технологии MAP (модифицированной атмосферы). Поскольку бактерии бывают аэробные, которые размножаются в кислороде, и анаэробные, которые размножаются при отсутствии кислорода, при выборе комбинации газов модифицированной атмосферы нужно соблюдение точного баланса.

Правильно изготовленная упаковка для морепродуктов позволяет не только увеличить срок ее годности, но и сохранить вкус и естественный запах, что особенно важно для покупателей. Разумеется, упаковка должна защищать продукцию от влаги, воздействия ультрафиолетового излучения, кислорода, предохранять от заражения микроорганизмов и загрязнения. Упаковка для морепродуктов должна выдерживать низкие температуры. Ведь в торговой сети они хранятся при температуре +2...+6 градусов, а при транспортировке могут быть подвергнуты глубокой заморозке.

Для хранения морепродуктов широко используются упаковочные материалы, которые предусматривают и наполнение модифицированной атмосферой. Гибкие многослойные упаковочные материалы ОАО «УКРПЛАСТИК» идеально соответствуют указанным требованиям. В частности, для MAP упаковки компания «УКРПЛАСТИК» предлагает прозрачные соех-пленки VIPAN®, а также ламинаты на их основе SOLAN® и ALPAN®, обладающими высокими барьерными свойствами. Материалы обладают низкой проницаемостью кислорода и водяного пара, а также будут препятствовать выходу диоксида углерода и азота из MAP-упаковки. Эти качества обеспечат длительное хранение продукции без потери органолептических свойств. Кроме этого, гибкая упаковка для морепродуктов имеет креативный привлекательный дизайн, обладает полной информативностью, обеспечивает обзор продукции и является экономически выгодным решением задачи транспортировки и хранения морепродуктов.

ОАО «УКРПЛАСТИК» прислушивается к любым пожеланиям заказчика в части дизайна, прочности, толщины, способа склейки и размеров гибкой упаковки.

[👍 Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)

- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:
newsbabr@gmail.com

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: @babr24_link_bot
Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь
Телеграм: @bur24_link_bot
эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова
Телеграм: @irk24_link_bot
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская
Телеграм: @kras24_link_bot
эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: @nsk24_link_bot
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: @tomsk24_link_bot
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: @babrobot_bot
эл.почта: equatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)