

**«Разработка технологии получения пищевых пленок на основе белков»**

И. И. Дубровский, Университет ИТМО, г. Санкт-Петербург

Н. В. Яковченко, Университет ИТМО, г. Санкт-Петербург

В настоящее время в пищевой промышленности уделяется особое внимание созданию принципиально новых упаковочных материалов – легко утилизируемых, нетоксичных, способных обеспечить эффективную защиту продуктов от микробных поражений и воздействия кислорода воздуха, предотвратить их усушку в процессе производства и хранения. В связи с этим ученые всего мира обращают внимание на создание и расширение ассортимента съедобных упаковочных материалов, употребляемых вместе с пищевыми продуктами, упрощающими порционирование и дозирование продукции, не засоряющими внешнюю среду.

Особое внимание при создании современных съедобных упаковочных пленок уделяют белкам растительного и животного происхождения, растворимым в воде, спирте или пищевых маслах и жирах, поскольку материалы на основе белковых пленкообразователей обладают высокими барьерными свойствами в отношении некоторых газов, в том числе  $O^2$  и  $CO^2$ .

Например, на основе водной дисперсии, состоящей из соевого и некоторых других белков – в частности, казеина, коллагена, яичного белка, желатина, полисахаридов, – а также многоатомных спиртов, в настоящее время производят съедобный упаковочный материал для ветчин, сосисок и других мясных продуктов.

Исследование будет направлено на разработку состава и технологии создания пищевой пленки, основой которой будет являться белок. В ходе исследования будет подобрано сырье, подходящее по физико-химическим и питательным свойствам.