МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО, ХРАНИТЕ И ГОРИТЕ
ЦЕНТЪР ЗА ОЦЕНКА НА РИСКА
ПО ХРАНИТЕЛНАТА ВЕРИГА

Информация относно опаковки за замразени храни

Съществува тенденция, при която глобалният интерес към замразените храни се увеличава, което води до многобройни възможности за растеж на производителите. Предвижда се, че пазарът на опаковки за замразени храни ще достигне близо ***9 милиарда щатски долара до 2019г.*** *Интересен факт, е че замразените готови за консумация храни са били водещият продуктов сегмент през 2015г., но замразените плодове и зеленчуци набират скорост в продажбите, поради своите благоприятни хранителни качества за хората [1].*

Известно е, че опаковката е от съществено значение за всеки хранителен продукт. Тя съдържа информация за храната, защитава я, популяризира я и играе ключова роля в осигуряването на удобство за потребителя. Пластмасите се използват широко за опаковане на замразени храни, тъй като техните характеристики не само поддържат качеството на крайния продукт, но и са леки и позволяват храната в тях да бъде лесно достъпна, както и да може да издържат на високи температури по време на готвене.

Едно от основните предимства на пластмасите е, че предлагат широк избор по отношение на прозрачност, цвят, топлинно запечатване, топлоустойчивост и бариерни свойства. Тези им свойства са от жизненоважно значение, тъй като това определя действието им като физическа бариера пред външни фактори, които могат да бъдат вредни за продукта (светлина, кислород или влага). Опаковките за замразени храни, трябва да могат да издържат на определени условия, като предпазват замразената храна от изсушаване и спомагат за запазването на нейната хранителна стойност, вкус, текстура и цвят.

Превъзходството на опаковките за замразени храни, е че се съхраняват при много ниски температури. Това пречи на появата на микробен растеж, което допринася за това те **да не бъдат** обработвани с консерванти. Друго тяхно предимство, е че имат лесна употреба в микровълнови фурни. Опаковките за храна, които се съхраняват във фризери й са предназначени за директно използване в микровълнова фурна, така са проектирани, че да осигурят цялостна защита на продукта, като същевременно гарантират, че няма да мигрират вредни вещества от нея.

Изборът на подходяща опаковка е от изключително значение, преди да поставим храната във фризера, разчитайки, че там тя ще се запази свежа за по-дълго време [2]. Препоръчително е да използваме **само** опаковки, които ще поддържат добро ниво на влажност в храната. Много производители на замразени храни опаковат продуктите си с помощта на полиетилен (PE) фолио, тъй като то предлага високи стандарти за издръжливост и удължен срок на годност на продуктите. PE филмите осигуряват висока механична якост дори при температури до -40 °C, които се изискват при транспортиране, манипулиране и съхранение.

Опаковката трябва:

- Да запазва храната безопасна за консумация. Това често се означава със знака символите на чаша и вилица на самата опаковка;
- Да бъде устойчива на студ и да не е „чуплива“ или податлива на скъсване при ниски температури;
- Да е устойчива на топлина и с възможност за миене, ако искате да я използвате повторно;
- Да има възможност за плътно затваряне, за да защити храната от проникването на кислород, миризми и излишна влага;
- Да не абсорбира миризми и вкусове;
- Да бъде устойчива на мазнини и киселини;
- Да бъде устойчива на разкъсване, но не прекалено твърда;
- Да бъде съобразена с размера на храната;
- Да бъде подходяща за процесите на размразяване, като например възможност за престой в гореща вода или микровълнова фурна;
- Да има правилна форма и размер. При плоска опаковка например, студът по-бързо прониква във вътрешността на храната.

Източник:

1. Frozen food packaging, key considerations for optimising your packaging process (https://www.contractpackaging.org/files/public/TNA_Frozen_Food_Packaging_Key_Considerations_for_Optimising_Your_Packaging_Process.pdf)
2. Замразяване на храна – ключът е правилната опаковка (https://blog.liebherr.com/domakinski-uredi/bg/plikove-za-frizer/)

Други научни становища и актуална информация в областта на материали и предмети, предназначени да влизат в контакт с храни, както и оценка на риска по цялата хранителна верига може да намерите на сайта на Центъра за оценка на риска по хранителната верига: http://corhv.government.bg/

Изготвил:
д-р инж. Снежана Тодорова
главен експерт в дирекция „Оценка на риска по хранителната верига“ при ЦОРХВ, МЗХГ
06.06.2018г.