

ПЛЕНАРНЫЕ ДОКЛАДЫ

УДК 677.021.127.04.67.678.029

БИОДЕГРАДИРУЮЩИЕ ПЛЕНКО-ВОЛОКНООБРАЗУЮЩИЕ ПОЛИМЕРЫ - НОВЫЙ ВИД УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Б.Э. Геллер

Могилевский государственный университет продовольствия, Беларусь

Важнейшим аспектом долгосрочных планов развития нашей страны является количественный и качественный рост производства продовольственных товаров, необходимый и достаточный не только для удовлетворения потребности в них население Беларуси, но и обеспечивающий увеличивающиеся объемы их экспорта (производство более качественных и дешевых).

В полном цикле производства, переработки, хранения и транспортирования продуктов питания к потребителю в индустриально развитых странах за последние годы доля стадии упаковки (включая производство упаковочных материалов) возросла с 1/6 до 1/3. В среднем на 1 т пищевой продукции требуется 7.0 ($\pm 0,5$) кг упаковочных материалов, в том числе из металла, стекла, древесины, бумаги, синтетических полимеров. Доля различных полимерных материалов, используемых для этих нужд, непрерывно возрастает (табл. 1).

Таблица 1 - Производство упаковочных материалов для пищевой промышленности (по данным ФАО на 2004 г.).

| Материал | Объем производства, тыс. т. | | |
|-------------------------------------|-----------------------------|------------|----------|
| | США | ЕЭС | СНГ |
| Жестяные банки | 3.600 | 3.500 | 930 |
| Стальные банки | 1.100 | 950 | 40 |
| Алюминий: банки фольга | 1.320 740 | 390 250 | 80 50 |
| Стекло | 14.400 | 12.900 | 3.300 |
| Гофрированная бумага, картон | 18.300 | 11.000 | 320 |
| Гладкая бумага | 3.200 | 2.750 | 870 |
| Полимерные материалы (различные) | 4.750 | 6.600 | 450 |

Применение пленочных материалов позволяет существенно сократить потери и увеличить сроки хранения пищевых продуктов. Кроме того, решаются проблемы скоростных методов упаковки и заполнения тары, а так же герметизации, стерилизации и др. технологических стадий производства продовольственных товаров.

Для контакта с пищевыми продуктами используются только определенные виды полимерных материалов, которые:

- не изменяют внешнего вида продукта (цвета, консистенции, прозрачности);
- не придают продукту постороннего запаха и привкуса;
- не ухудшают питательной ценности продукта;
- не выделяют в продукт токсичных веществ;
- не взаимодействуют с продуктами;
- не изменяют своих свойств под влиянием продукта.

Удельное потребление различных видов полимерной упаковки в странах ЕЭС иллюстрируется данными, приведенными в табл. 2.

Характеристики, которым должны удовлетворять упаковочные материалы, в том числе и полимерные пленки:

- прозрачность и сопротивление механическим повреждениям;
- строго регулируемая влаго-, газо-, бактерио- и ароматопроницаемость;
- хорошая формоустойчивость;
- низкая плотность (легкость);
- привлекательный внешний вид;
- возможность утилизации после использования с целью минимизации экологического прессинга;
- пригодность к высокоскоростным операциям механической обработки и заполнения;

Таблица 2 - Удельное потребление различных видов полимерной упаковки в странах ЕЭС (на 2004 год).

| Материал | Индекс | кг/чел. в год |
|---------------------------|------------------|---------------|
| Полиэтилен: в.д. н. д. | PE _{hp} | 7,2 |
| | PE _{lp} | 3,7 |
| Полипропилен | PP | 6,5 |
| Поливинилхлорид | PVC | 6,0 |
| Полистирол | PS | 2,2 |
| Полиэтилентерефталат | PET | 2,7 |
| Полиамиды | PA | 1,5 |

Специфические требования к свойствам полимерных материалов предъявляются при упаковке продукции отраслей:

- молокоперерабатывающей;
- мясоперерабатывающей;
- хранения и расфасовки фруктов и овощей;
- производства хлебобулочных и макаронных, кондитерских изделий;
- производства безалкогольных и спиртосодержащих напитков;
- производства растительных масел;
- производства крахмала, сахара и др.;
- рыбоперерабатывающей;
- текстильной и легкой;
- химической;
- медико-биологической, фармацевтической и парфюмерной;
- приборо- и машиностроительной.

Каждый вид упаковочного материала требует учета:

- условий его эксплуатации при удовлетворении требований, обусловленных наиболее существенными факторами, влияющими на его эксплуатацию;
- допускаемых пределов варьирования комплекса эксплуатационных свойств, включая временные пределы.

Различные виды бумаги и картона занимают значительную долю в общем объеме используемых для упаковки материалов. Их преимущество – возможность вторичной переработки и способность к биодеградации.

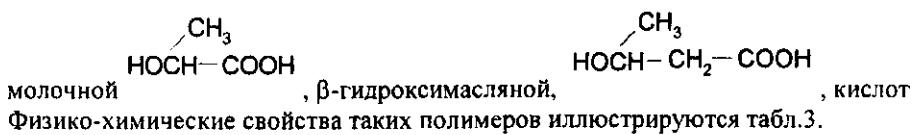
Использование синтетических полимерных материалов для упаковки продовольственных товаров, наряду с существенными технико-экономическими и технологическими преимуществами, влечет за собой увеличение количества светопогодно- и биологически индифферентных твердых отходов, создающих серьезные экологические проблемы.

В настоящее время разработаны методы прогнозирования комплекса потребительских свойств полимерных упаковочных материалов – их влаго-, паро- и газопроницаемости. Оценка этих характеристик базируется на принципе аддитивности вкладов атомных группировок, составляющих элементарное звено данного пленкообразующего полимера.

В докладе на предыдущей конференции отмечалось, что важнейшим направлением НИОКР является создание пленочных материалов целевого назначения, способных к биораспаду с регулируемой скоростью. В конце минувшего и в начале текущего века в мире интенсифицировались работы по созданию биотехнологических процессов получения мономерных соединений на основе отходов сельскохозяйственных и лесоперерабатывающих производств. Полимеры, синтезируемые на основе этих продуктов и изделия из них (пленки, волокна) оказываются способными к биодеструкции с регулируемой скоростью. В то же самое время комплекс физико-химических, органолептических и эксплуатационных свойств аналогичен полиэтилентерефталату и полиамидам.

Интенсивное развитие биотехнологической переработки отходов растениеводства, в том числе сахарного, крахмального, а также молочного производств с целью получения исходного сырья для производства пленочных и волокнистых материалов, особенно важно для нашей страны, учитывая перспективные планы развития сельского и лесного хозяйства.

Наиболее интересными для пищевой индустрии являются пленочные материалы на основе полимеров α - и β -гидрокислот, например, гликолевой, HOCH₂COOH и



Пленарные доклады

Таблица 3 - Физико-химические свойства некоторых полимеров (полиэфиров), PES, на основе гидроксиалкановых кислот.

| Полимер | Индекс | Температура, °C | | Плотность $\rho_{25} \text{ кг}\cdot\text{м}^{-3}$ | Способность к биодеградации |
|--------------------------------------|--------------|-----------------|-----------|---|-----------------------------|
| | | Стеклования | Плавления | | |
| Полигликолид | PGL | 37-42 | 227-230 | 1250 | + |
| Полилактид P(2HP) | PLA | 58 | 180-220 | 1200 | + |
| Поли(β -гидроксибутират) | P(3HP) | 4-5 | 175-180 | 1170 | + |
| Поли(β -гидрокси- изовалерат) | P (3Н3МВ) | 76-77 | 245 | 1220 | + |

Пленки на основе этих полимеров, обладают высокими физико-механическими и эксплуатационными свойствами (регулируемой влаго- и газопроницаемостью, прозрачностью, способностью к узорчатой расцветке и термосварке), способны к биораспаду с образованием экологически безвредных соединений.

Наиболее интенсивно реализуется в мире развитие производства полимеров на основе молочной кислоты, т. наз. полилактидов (табл. 4).

Таблица 4 Развитие производства полимерных материалов на основе полилактидов (по данным ф. INVENTA Fischer Gmb and Co, Германия).

| Год | Рыночный потенциал (тонны) | Рыночная цена полилактидных материалов (EUR/кг) |
|------|-------------------------------|--|
| 2001 | 38 000 | 4,09 |
| 2002 | 70 000 | 3,17 |
| 2003 | 160 000 | 2,23 |
| 2004 | 250 000 | 2,03 |
| 2005 | 305 000 | 1,92 |
| 2006 | 360 000 | 1,86 |
| 2007 | 375 000 | 1,81 |
| 2008 | 390 000 | 1,74 |

Технологическая схема получения молочной кислоты, полилактидов и изделий из него (пленок, волокон) включает следующие последовательные стадии: сбор целлюлозо- и крахмалосодержащего сырья → гидролиз → ферментация → выделение и очистка молочной кислоты → синтез лактида → синтез PLA → формование пленок, волокон и др.

Все полимерные отходы такого производства могут быть возвращены в технологический цикл.

Крупнейшими фирмами, производящими волокна, пленки и др. материалы на основе PLA, являются Cargill Dow Polymers (США), Kando Cohsen Ltd & Shimzu Corp (Япония), INVENTA Fisher Gmb H and Co (Германия). Работами японских исследователей установлена эффективность применений пленок на основе PLA для упаковки и долговременного хранения мяса и рыбы, полупродуктов на их основе, а также соответствующих готовых продовольственных изделий.

Научно-исследовательские и технологические работы в этом направлении в настоящее время развертываются на кафедре ХТВМС МГУП и ОАО "Могилевхимволокно".

УДК 664

НОВЫЕ СТАНДАРТЫ ГОСТ Р ДЛЯ СОКОВ, НЕКТАРОВ И СОКОСОДЕРЖАЩИХ НАПИТКОВ Э.С. Гореньков

Всероссийский НИИ консервной и овощесушильной промышленности, Москва, Россия

В современных экономических условиях в России одним из основных рычагов государственного воздействия на качество и безопасность пищевых продуктов, в том числе соков, нектаров и напитков, является внедрение стандартов с обязательными требованиями к качеству и безопасности продукта.

Действовавшие до 2004 г. стандарты на соковую продукцию создавались в традиционных отечественных условиях, они опирались на конкретную стандартизованную в СССР «Систему разработки и постановки продукции на производство» и учитывали наличие ведомственного надзора за качеством и санитарным состоянием пищевых производств.

Поэтому, закрепленная в стандартах на соки номенклатура контролируемых показателей качества и безопасности, разрабатываемая с учетом этих обстоятельств, была узкой и рассчитана на вполне определенные, утвержденные на уровне ведомства, технологии производства и системы контроля. Целевые стандарты пришли в противоречие с ГОСТом на термины и определения и они не дают возможности однозначной идентификации продукции при проведении сертификации. Таким образом, задача создания системы стандартизации соков состояла в разработке новых целевых стандартов.

Следует отметить, что приоритетными направлениями в совершенствовании стандартизации сельскохозяйственной и пищевой продукции является гармонизация государственных стандартов с