Дар'я Сергіївна Гречко
здобувачка вищої освіти спеціальності
241 «Готельно-ресторанна справа»,
Віктор Степанович Кушнірук
канд. економ. наук, доцент,
доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму,
Миколаївський національний аграрний університет

ЕКОЛОГІЧНЕ ПАКУВАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЯК ЧИННИК ЗБЕРЕЖЕННЯ ЇХ СПОЖИВЧИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ

Для ресторанів та крафтових виробників зараз дуже важливо знайти таке пакування, яке б не лише захищало їжу, а й не марнувало ресурси. З точки зору товарознавства, головне тут - здатність упаковки зберігати смак, аромат, текстуру, корисні властивості та безпечність продукту. Сучасні дослідження екоматеріалів лише підтверджують, що вибирати рішення треба зважено, враховуючи і захисні властивості, і технічні обмеження [1].

Екологічне пакування варто розглядати як такий підхід, що зменшує навантаження на довкілля та витрати ресурсів, не втрачаючи при цьому захисних функцій. Сюди належать оптимізація використання матеріалів, можливість повторного використання та перехід на біорозкладну тару. Проте просто обрати щось із натуральної сировини недостатньо. Потрібно обов’язково враховувати властивості самого матеріалу, те, як він контактує з їжею, і те, як потім утилізувати це пакування.

Для товарознавців критично важливими є бар’єрні властивості. Наприклад, Колосов О. Є., Сідоров Д. Е. та Малецький С. В. вивчають, як продукт взаємодіє з упаковкою та як гази проникають крізь полімерні плівки [2]. Здатність пакування стримувати зовнішнє середовище допомагає підтримувати потрібні умови зберігання. На практиці це означає захист від зайвого газообміну, вологи

чи сторонніх запахів, а також міцність тари, щоб вона витримала транспортування.

Щоб обрати правильний екоматеріал, треба зіставляти його механічні, термічні та бар'єрні характеристики з вимогами конкретного продукту. Так, Дейнеко Ж. В. та Ліценко М. А. досліджують міцність, термостабільність та проникність сучасних екоматеріалів для водяної пари й кисню. Вони наголошують, що важливо правильно підібрати структуру пакування та розуміти межі його застосування [1]. Тобто екологічна альтернатива має чітко відповідати температурі, при якій фасують товар, умовам доставки та термінам зберігання.

У молочній промисловості перспективними є біорозкладні матеріали на основі крохмалю, целюлози чи полілактиду. Копилова К. В. та її колеги зазначають, що таке пакування має надійно захищати продукцію під час перевезення та зберігання. Тут вирішальну роль відіграють механічна міцність та бар'єрні властивості щодо світла, газів, води й запахів [3]. Це особливо важливо для крафтових сирів чи молочних десертів, де упаковка має підлаштовуватися під склад та технологію виробництва.

На впровадження екопакування також впливає те, як його сприймають люди. Вербицький С. Б. та співавтори провели онлайн-опитування, щоб дізнатися, чи готові покупці обирати продукти в біорозкладній тарі. Виявилося, що головними бар'єрами є висока ціна, малий вибір та недостатня інформація [4]. Звісно, ці результати стосуються лише опитаних людей і не можуть описувати всіх споживачів в Україні, але для закладів гостинності це сигнал: варто чітко пояснювати клієнтам переваги такого пакування.

Для ресторанів та виробників крафтових продуктів можна запропонувати такий алгоритм вибору: спочатку визначити найбільш вразливі властивості товару, потім підібрати матеріал з урахуванням вологості, жирності, температури фасування та логістики, а наприкінці порівняти результат із традиційним пакуванням протягом усього терміну зберігання. Наприклад, для печива головне - зберегти хрусткість, для молочного десерту - стабільну консистенцію, а для готової страви - щоб нічого не протікало і не пошкодилося.

При порівнянні варто звертати увагу на органолептику, зміну маси, цілісність та герметичність упаковки. Якщо товар швидко псується, контроль безпеки стає пріоритетом. Найкраще фіксувати стан продукту на початку та в кінці зберігання за однакових умов, оцінюючи зміни смаку, запаху та вигляду.

Отже, екологічне пакування дійсно може допомогти зберегти якість, якщо воно підходить конкретному товару. Головними критеріями мають бути захист, безпека контакту з їжею, стабільність смакових показників та можливість правильно утилізувати відходи. Будь-яке впровадження варто спочатку перевірити в реальних умовах доставки та зберігання, поєднуючи вимоги якості з економікою та екологією.

Список використаних джерел

1. Дейнеко, Ж. В., & Ліценко, М. А. (2025). Дослідження сучасних екоматеріалів для харчового паковання: порівняльний аналіз властивостей та експлуатаційних обмежень. *Технологія і техніка друкарства,* (4(90), 92–106. https://doi.org/10.20535/2077-7264.4(90).2025.343587

2. Колосов, О. Є., Сідоров, Д. Е., & Малецький, С. В. (2016). Проектування пакувальних полімерних плівкових матеріалів із бар'єрними властивостями. *Вісник НТУУ "КПІ імені Ігоря Сікорського". Серія: Хімічна інженерія, екологія та ресурсозбереження*, (1), 15–20. https://doi.org/10.20535/2306-1626.1.2016.77467

3. Копилова, К., Вербицький, С., Козаченко, О., & Вербова, О. (2019). Основні засади сучасного біологічного пакування молочних продуктів. *Продовольчі ресурси*, *7*(13), 69–86. https://doi.org/10.31073/foodresources2019-13-07

4. Вербицький, С., Муйжніеце-Брасава , С., Мінорова, А. В., Пацера, Н., Козаченко, О., & Недорізанюк, Л. (2024). Біорозкладні паковання харчових продуктів: інституційні та соціальні аспекти. *Продовольчі ресурси*, *12*(23), 8–15. https://doi.org/10.31073/foodresources2024-23-01