



**Чернівецький національний університет  
імені Юрія Федьковича**

**Кафедра хімії та експертизи харчової продукції**

**Презентація вибіркової навчальної дисципліни**

**НАУКОВІ ОСНОВИ ТЕХНОЛОГІЇ БЕЗПЕЧНИХ  
ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ**



**Розробник: д.х.н., проф. Ігор КОБАСА**

**Чернівці - 2024**



## НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА

### Наукові основи технології безпечних пакувальних матеріалів

#### Короткий опис дисципліни

- **Освітньо-кваліфікаційний рівень – Бакалавр**
  - **Лекцій – 15 годин**
  - **Лабораторні роботи – 30 години**
  - **Самостійна робота – 75 годин**
- **Вид контролю – залік**





Сучасне упакування харчової продукції – це багатоцільова система, яка повинна задовольняти сучасним вимогам безпеки, функціональності й екологічності. Зміна вподобань споживачів спонукають виробників постійно стимулювати розвиток новітніх рішень в царині пакувальної галузі. Інноваційні технології пропонують різноманітні та креативні способи підвищення якості та безпеки харчових продуктів, подовжуючи термін їх зберігання. Використання рослинної продукції, біорозкладних і наноматеріалів у екологічно чистій упаковці харчових продуктів допомагає пом'якшити негативний вплив на довкілля. Завдяки інтеграції інтелектуальних, безпечних для навколишнього середовища та активних технологій якісне упакування не лише зберігає продукт свіжим і безпечним, але й допомагає виробнику створити конкурентну перевагу на ринку харчових продуктів.

### **Мета навчальної дисципліни:**

формування у здобувачів вищої освіти системи знань щодо сучасних технологій пакування харчової продукції; ознайомлення здобувачів із властивостями матеріалів, які використовуються для упакування продуктів харчування, їх впливом на людину та довкілля, методами контролю якості при зберіганні харчових продуктів; інноваційними видами тари та упаковки, науковими основами та принципами створення матеріалів для упакування із заданими властивостями.

## ТЕМАТИКА ТЕОРЕТИЧНОЇ ЧАСТИНИ

### МОДУЛЬ 1. НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ ПАКУВАЛЬНОЇ ГАЛУЗІ

- Еволюція упакування сировини та харчових продуктів. Наукове обґрунтування вимог до упакування харчових продуктів.
- Нормативно-правові основи вітчизняного та європейського законодавства щодо використання матеріалів і технологій пакування харчової продукції.
- Підходи до формування властивостей та асортименту пакувальних матеріалів. Значення харчового упакування.
- Переробка й утилізація використаної тари і пакувальних матеріалів та екологічна безпека.

### МОДУЛЬ 2. СУЧАСНІ ЕКОЛОГІЧНО БЕЗПЕЧНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ

- Інноваційні види пакувальних матеріалів на основі природних біополімерів, нановуглецевих матеріалів, функціональних і активних речовин, отриманих з біоматеріалів.
- Пакувальні матеріали харчових продуктів з відходів с/г сировини. Протимікробні пакувальні матеріали. Антиоксидантна упаковка. Біорозкладальні пакувальних матеріалів як спосіб вирішення екологічних проблем.
- Поточний стан та перспективи розвитку пакувальних матеріалів.



## ТЕМАТИКА ЛАБОРАТОРНИХ РОБІТ



- Класифікація споживчої та транспортної тари.
- Порядок маркування пакувальних матеріалів і тари.
- Товарознавча оцінка та контроль якості паперових матеріалів і тари та закупорювальних коркових пакувальних матеріалів.
- Товарознавча оцінка та контроль якості металевих та скляних пакувальних матеріалів та тари на їх основі.
- Вивчення основних видів і вимог до якості полімерного упакування. Визначення якості полімерного упакування.
- Вивчення основних видів і вимог до якості плівкового упакування. Визначення якості плівкового упакування.
- Одержання бактерицидних пакувальних матеріалів на паперовій і полімерній основі та визначення їх бактерицидної активності.



**Контактний тел.**

+380664168700

**E-mail:**

i.kobasa@chnu.edu.ua

**Сторінка курсу в moodle:**

<https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=8185>