

Liliana POPESCU

doctor în științe tehnice

Universitatea Tehnică a Moldovei

Email: liliana.popescu@tpa.utm.md

ABORDĂRI ALTERNATIVE ALE METODELOR TRADIȚIONALE DE CONSERVARE A BRÂNZETURILOR

Brânza este un produs cu o valoare nutritivă înaltă fiind o sursă de proteine, săruri minerale în special calciu și fosfor, care sunt componente esențiale în dieta alimentară. Problemele majore întâlnite în timpul conservării și depozitării brânzeturilor sunt contaminarea microbiană și oxidarea lipidelor.

Utilizarea conservanților este una dintre cele mai simple și mai vechi metode de a prelungi durata de valabilitate a brânzei. Conștientizarea crescută a consumatorilor despre alimente proaspete și fără conservanți i-a determinat pe oamenii de știință să investigheze noi abordări alternative ale metodelor tradiționale de conservare. Sistemele noi de ambalare a alimentelor reprezintă o direcție prioritară în industria alimentară. Ambalarea în atmosferă modificată (MAP), ambalarea în atmosferă controlată (CAP) sunt utilizat pe scară largă în zilele noastre în țările dezvoltate, în special pentru brânzeturi. Aplicarea ambalajelor comestibile poate reduce semnificativ costurile ambalării brânzeturilor prin reducerea cantității de material de ambalare care sunt necesare. Ambalajele active și nanomaterialele ar putea fi utile pentru prelungirea termenului de valabilitate a produselor lactate prin reducerea permeabilității materialului și a influenței negative a procesării în serie asupra caracteristicilor senzoriale.

Ambalarea în atmosferă modificată aparține unui grup de metode de ambalare flexibile, esența acestei tehnologii este că aerul din interiorul materialului de ambalare este îndepărtat și, în schimb, în ambalaj este introdus un gaz sau un amestec de mai multe gaze cu inerție ridicată și reactivitate chimică redusă, cum ar fi: dioxid de carbon (CO_2), azot (N_2) și oxigen (O_2).

Deși, tehnologia ambalării în atmosferă modificată s-a dovedit a fi eficientă în prelungirea duratei de valabilitate a brânzeturilor, trebuie menționat că utilizarea acestei metode depinde de mai mulți parametri, în special de tipul brânzeturilor, procesului de producție, materialele de ambalare, volumul de gaz din interiorul ambalajului, nivelul de oxigen rezidual etc.