

ГНУ НИИМП им. В.М.Горбатова Россельхозакадемии  
Лаборатория технологии консервного производства  
109316, г. Москва, ул. Талалихина, д.26  
т. (494) 676-74-01, krylova-vniimp@yandex.ru

### **ЗАКЛЮЧЕНИЕ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИСПЫТАНИЙ**

В лаборатории консервного производства ГНУ НИИМП им. В.М. Горбатова проведены научно-исследовательские работы по установлению возможности использования полимерных трехслойных барьерных банок (номенклатурное обозначение КНБ, торговое наименование: prO<sub>2</sub>tector, далее prO<sub>2</sub>tector), поставляемых компанией ЗАО "Мир Упаковки", в производстве пастеризованных и стерилизованных консервов.

В апреле 2011 г. были выработаны и заложены на хранение при аггравированной температуре следующие наименования консервов: «Свинина тушеная» (ГОСТ 697), «Говядина в соусе» и паштет. Для герметизации банок использовали многослойные полимерные материалы с показателями по проницаемости к кислороду (см<sup>3</sup>/м<sup>2</sup> 24 ч атм.) менее единицы.

Испытания проводили при следующих видах тепловой обработки: стерилизация при температуре 120 °С и продолжительности 20-55 мин, и пастеризация при температуре 90-100 °С и продолжительности 50 мин.

Микробиологические исследования продукции после выработки показали, что стерилизованные и пастеризованные консервы соответствовали Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) и «Инструкции о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания», утвержденной Госкомсанэпиднадзором России. Стерилизованные консервы удовлетворяли требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А», пастеризованные консервы – группы «Д».

В ходе хранения проводили отбор проб для определения комплекса микробиологических, физико-химических и органолептических исследований.

Полученные результаты исследований убедительно свидетельствовали:  
- о возможности использования полимерной банки prO<sub>2</sub>tector в качестве потребительской тары при производстве пастеризованных и стерилизованных консервов;

- по результатам микробиологических, физико-химических и органолептических исследований консервов установлена возможность хранения продукции:

- не более 12 месяцев – для пастеризованных консервов и стерилизованных паштетов в банке prO<sub>2</sub>tector;
- не более 24 месяцев – для стерилизованных кусковых мясных консервов (на примере «Свинины тушеной») в банке prO<sub>2</sub>tector.

На основе положительных результатов проведенных исследований банка prO<sub>2</sub>tector включена в номенклатуру потребительской тары при разработке следующей нормативной и технической документации:

- проект ГОСТ Р «Консервы мясные. Паштеты. Технические условия». Проект национального стандарта выполнен в соответствии с Программой разработки национальных стандартов на 2011, прошел согласование на Техническом комитете 226 «Мясо и мясная продукция» и находится на окончательной стадии утверждения;
- комплект эксклюзивной технической документации ТУ 9217-001-27147091-11 Консервы мясорастительные. Паштеты. Технические условия.

Заместитель директора по экономическим  
связям и маркетингу

Захаров А.Н.

Зав. лабораторией технологии  
консервного производства, д.т.н., проф.

Крылова В.Б.



Предприятия, заинтересованные в использовании полимерных трехслойных барьерных банок КНБ (торговое наименование prO<sub>2</sub>tector), поставляемых компанией - ЗАО «Мир упаковки» (г. Санкт-Петербург), в технологии мясных консервов, могут обращаться в лабораторию технологии консервного производства ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова для разработки соответствующей технической документации.

05.09. 2012 г.