

membrany, torebkach z papieru powlekanego polietylenem umieszczonych w pudełkach tekturowych, torebkach z folii polipropylenowej, torebkach z laminatu poliamid/polietylen oraz w torebkach z folii metalizowanej, a także w otwartej próbie kontrolnej. Zastosowano tworzywa zarówno stosowane, jak i nie stosowane w praktyce. W badanych próbach dokonywano analiz zawartości wody oraz przeprowadzono ocenę organoleptyczną w odstępach dwutygodniowych.

Stwierdzono przydatność do pakowania kawy zbożowej "Inka" wszystkich badanych wersji. Należy jednak podkreślić, że najkorzystniejszym opakowaniem do tego celu jest szklany słoik z membraną. Wysokie oceny uzyskały też: pudełko metalowe z membraną, a z nowo zastosowanych tworzyw torebka z folii metalizowanej. ■

Hanna Przybył, Krzysztof Ćwiertniewski, Elżbieta Polak
Centralne Laboratorium Chłodnictwa w Łodzi

9. WPŁYW METOD PAKOWANIA NA JAKOŚĆ PIEROGÓW

Celem badań było określenie trwałości gotowanych pierogów przeznaczonych do przechowywania w temperaturze 0-4⁰C.

Badania przeprowadzono dla dwóch metod pakowania:

- na tacach zawiniętych w folię samoprzylepną,
- w modyfikowanej atmosferze gazów w woreczkach z wielowarstwową folią PA/PE.

Materiał badawczy stanowiły pierogi z nadzieniem mięsny i pierogi z serem o zawartości nadzienia odpowiednio 30% i 21%, soli kuchennej 1,0% i 0,8%.

Pakowanie w modyfikowanej atmosferze gazów przeprowadzono w jednokomorowym urządzeniu A 300/16 produkcji firmy Mutivac z mikserem stosując dwie mieszaniny gazowe: 50% CO₂ /50% N₂ i 70% CO₂ /30% N₂.

W badaniach przechowalniczych oznaczono wartość pH oraz przeprowadzono ocenę organoleptyczną i mikrobiologiczną. Metodyka badań była zgodna z obowiązującymi normami przedmiotowymi.

Przeprowadzone badania wykazały możliwość przedłużenia trwałości schłodzonych pierogów z 48 godzin do:

- 4 dni dla pierogów pakowanych w folię samoprzylepną,
- 7 dni dla pierogów z serem i 14 dni dla pierogów z mięsem pakowanych w modyfikowanej atmosferze gazów o składzie 50% CO₂ /50% N₂. ■