

SúčasnÉ požiadavky na označovanie a kvalitu obalov

Jarmila Hlásniková, Stanislav Sekretár, Štefan Schmidt, Ivana Kolesárová

Ústav biotechnológie a potravinárstva, FCHPT STU, Bratislava, Radlinského 9, 812 37 Bratislava
jarmila.hlasnikova@stuba.sk

Obaly sú neoddeliteľnou súčasťou výroby potravín. Okrem klasickej ochrannEj funkcie obalu (chrániť výrobok pred vonkajšími vplyvmi počas transportu a skladovania, umožniť pohodlnú manipuláciu s výrobkom, podať informáciu o vlastnostiach zabaleného tovaru a dať záruku na zabalený obsah) [1], by mal byť novodobý obal prispôsobený a efektívne zjednotený s potravinovým reťazcom, existujúcou legislatívou a mal by zabezpečovať kvalitu a bezpečnosť potraviny, v najväčšej možnej miere zredukovať výskyt alergií.

Vývoj priniesol nielen nové materiály (obaly pre mikrovlnný ohrev, obaly pre mrazené potraviny, požívateľné obaly, rýchloodbúratel'né obalové materiály), ale aj nové spôsoby detekcie dôležitých faktorov pri balení a skladovaní potravín ako sú napr. mikrobiálna kontaminácia, poškodenie obalu a únik ochrannEj atmosféry, tepelná história pri skladovaní, teplota vhodná na konzumáciu.

Ďalšou nemenej významnou novodobou funkciou obalov je aplikácia výsledkov vývoja v oblasti obalových materiálov a realizácia legislatívnych požiadaviek na obaly [2], napr. používanie značiek na označovanie spôsobu likvidácie, typu obalového materiálu, ekologického aspektu, bioprodukcie a pod. V blízkej budúcnosti sa počíta s nahradením čiarového kódu EAN 13 kódom RFID, ktorých výhodou je diaľkové čítanie informácií o výrobkoch napr. v nákupnom vozíku bez vykladania tovaru.

Táto práca bola podporená grantom APVV-0310-06 a grantom VEGA 1/0746/08.

[1] Kačeňák, I. Základy balenia potravín. ARM 333, Bratislava, **2001**, 198.

[2] Ahvenainen, R. Novel food packaging techniques. Woodhead Publishing Limited, Abington, **2003**, 576.