

УДК 631.17:664

## ВИКОРИСТАННЯ ПРОГРЕСИВНИХ РЕСУРСОЗБЕРІГАЮЧИХ ТЕХНОЛОГІЙ В ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ

Байберова С.С., к.с.-г.н.

*Таврійський державний агротехнологічний університет*

*Summary: Necessity of innovative activity and application of effective recycling methods of food industry wastes is highlighted in the article. High technology application is able to increase national economy production output and prevent irrational raw materials usage.*

*Key words: food industry, processing waste, second resources, high technology.*

**Постановка проблеми.** Харчова промисловість одна з найбільш розвинених галузей матеріального виробництва України і водночас – одне з найбільших джерел утворення відходів. Обсяги утворення деяких відходів досить значні. Так, відходи в плодоовочевій, консервній галузі становлять 0,5-0,9 млн. т. за рік (яблучні, ягідні та овочеві вичавки), 0,1-0,12 млн. т. за рік (фруктові кісточки, шкаралупи горіхів). Нині промислової переробці піддаються не більше 22% відходів.

Збільшенням об'ємів виробництва і використання матеріальних ресурсів призводить до зростання відходів, створюється вторинна сировина. Але якщо остання не використовується, то вона виходить із народногосподарського обігу, і перша фаза споживання стає їх кінцевим пунктом. Однак коли сировина, матеріали використовуються в інших виробництвах, то їх обіг продовжується. Для інтенсивного виробництва завдання полягає в тому, щоб всі відходи виробництва, що вийшли з першого обігу направлялися на подальшу переробку до повної їх утилізації. Багаторазове використання матеріальних ресурсів дасть можливість запобігти нераціональному використанню сировинних ресурсів.

**Основні матеріали дослідження.** Харчова промисловість переробляє багатокomпонентну сировину, в основному, сільськогосподарського походження. При цьому для одержання основної продукції сировина використовується не повністю, деяка частина залишається у відходах. Практично всі ці відходи є вторинними сировинними ресурсами, тому що містять найцінніші речовини – вітаміни, клітковину, білок, мікроелементи. Однак вміст сухих речовин у вторинних сировинних ресурсах харчової промисловості становить незначну кількість, вони дуже нестійкі при зберіганні, швидко закисають, зброджуються, втрачаючи цінні компоненти та забруднюючи навколишнє середовище. Зберігання їх в такому стані можливе лише протягом 2-3 діб. Тому виникає необхідність підвищити ступінь і глибину переробки сировини за рахунок більш повного витягу з неї всіх корисних компонентів, забезпечивши при його отриманні додаткової товарної продукції.

Залучення вторинної сировини в харчовій промисловості здійснюється за наступними основними напрямками: для вироблення додаткової продукції хар-

чового, кормового й технічного призначення або як додаткові компоненти до неї.

Відходи харчової промисловості разом з відходами сільського господарства становлять 18 % від загальної кількості відходів. У сучасних умовах одним із шляхів інтенсифікації харчової промисловості є впровадження нових мало- і безвідходних технологій і виробництв. Це припускає не тільки підвищення ступеня й повноти переробки сільськогосподарської сировини з більш повним витягом з неї корисних компонентів, але й залучення в обіг відходів виробництва з метою додаткового одержання з них товарної продукції. Чим вищий рівень матеріалоемності виробництва, тим більш пріоритетне ресурсозбереження.

Виробничий досвід показує, що використання більшості відходів і вторинних матеріальних ресурсів технічно здійснене й економічно вигідне. Однак рівень використання їх, особливо рівень промислової обробки, ще недостатньо високий. Слабо використовується вітчизняний і зарубіжний досвід щодо утилізації відходів, відсутній налагоджений облік і звітність про наявність, утворення й використання відходів. Рішення проблеми лежить у необхідності проведення екологізації виробництва, тобто в розробці й впровадженні мало- і безвідходних технологічних процесів, замкнутих циклів водо- і енергоспоживання, технологічних схем комплексного використання сировини й відходів. Харчовим підприємствам найчастіше не вигідно використовувати мало- та безвідходні технології виробництва, тому, що це вимагає значних додаткових інвестицій і знижує рентабельність виробництва. Тому необхідно переглянути інвестиційну політику щодо цього в харчовій промисловості. Для вирішення цієї проблеми Урядом України прийнято ряд заходів. Так, розроблена програма "Ресурсозбереження", яка є складовою частиною комплексної цільової програми "Інтенсифікація".

**Висновки.** Підвищення ефективності використання відходів і вторинних сировинних ресурсів можливе лише при наявності повної й достовірної інформації про їх номенклатуру, класифікацію, якісні і кількісні показники, ефективні методи утилізації на основі передових ресурсозберігаючих технологій, розроблених у нашій країні й за кордоном.

Впровадження прогресивних ресурсозберігаючих технологій в харчовій промисловості України – це головне завдання перед країною, яке необхідно вирішити з метою підвищення якості та конкурентоспроможності консервної продукції, що випускається.