

15. Застосування концепції Zero-waste у харчових технологіях як ефективний метод охорони навколишнього середовища

Дар'я Тоненька, Наталія Стеценко

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Для забезпечення конкурентоспроможності продукції підприємств харчової промисловості доцільно запроваджувати підходи комплексного використання всіх видів ресурсів та принципи «чистого» виробництва.

Матеріали і методи. У роботі були використані загальнонаукові методи дослідження, такі як аналіз, синтез, порівняння та узагальнення.

Результати та обговорення. Ресурсоефективне та «чисте» виробництво ґрунтується на принципах мінімізації витрат матеріалів, води й енергії, безперервного застосування до процесів, продуктів і послуг профілактичних екологічних стратегій з метою підвищення ефективності. Таким чином зростає прибутковість виробництва, а продукція підприємств стає конкурентоспроможною на ринку.

Однією з популярних світових концепцій є циркуляційна економіка, основною ідеєю якої є повторне використання матеріалів, а принципом – утримання ресурсів у використанні із продовженням їх життєвого циклу, а також реалізацією безвідходного виробництва. Очікуваним результатом таких дій є скорочення обсягів відходів, зменшення загроз і ризиків для населення та навколишнього природного середовища [1].

Починаючи з 2019 року в Україні діє Програма EU4Environment, метою якої є допомога Україні у розробленні політики «зеленої» економіки, запровадженні ресурсоефективного та чистого виробництва, забезпечення нормативно-правової відповідності, підвищення екологічного добробуту населення, підготовка національних експертів.

Упровадження концепції Zero-waste є складовою частиною «зеленої» економіки, а у технологіях харчових продуктів – є важливим етапом у створенні стійкої та відповідальної системи харчування. Інновації у цій сфері спрямовані на ефективне використання ресурсів, на створення якісно нових продуктів, що відповідають вимогам сучасного ринку, запитам споживача та забезпечують захист довкілля. Концепція Zero-waste у технологіях харчових продуктів стає базовим необхідним принципом для розвитку європейського суспільства в умовах зростаючої екологічної свідомості. Вона сприяє інноваціям, стимулює економіку, формує усвідомленість серед споживачів і допомагає країнам забезпечувати стале та відповідальне господарювання.

Висновки. Застосування світових практик щодо впровадження маловідходних, енерго- та ресурсозберігаючих технологій є одним із дієвих шляхів відновлення економічного потенціалу нашої країни та збереження навколишнього середовища.

Література

3.Горбаль Н. І., Ломага, Ю. Р. (2022), Циркулярна економіка – основа сталого розвитку підприємств, Вісник Національного університету «Львівська політехніка». Серія «Проблеми економіки та управління, 1(9), с. 9-24.

4.Феденко Д. О. (2023), Концепція Zero-waste у технологіях харчових продуктів як імператива розвитку європейського суспільства, Інноваційні технології та реалізація концепції Zero-waste у харчових технологіях і сфері ресторанного, готельного та туристичного бізнесу: матеріали Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (4–5 грудня 2023 року, м. Полтава). Полтава : ПУЕТ, 2023, с. 94-96.