

ЕКОПОСУД З ХАРЧОВИХ ВІДХОДІВ

Вархол В. О.

НУХТ, м. Київ

Стукальська Н. М., канд. техн. наук., доцент

НУХТ, м. Київ

Наш сучасний світ розвивається стрімкими темпами. З кожним роком науково-технологічний прогрес зростає, з'являються нові технології і механізми, які сприяють поліпшенню життя людей.

Сміттєва проблема є актуальною для багатьох регіонів України, яка пов'язана з недостатньо ефективною утилізацією твердих побутових відходів.

За інформацією Міністерства екології та природних ресурсів України, щорічно середньостатистичний українець викидає на смітник близько 250 кілограмів побутових відходів. З цих 250 кілограмів мінімум 50 можна відправляти не на звалище, а на пункти прийому вторинної сировини, що дозволило б скоротити кількість твердих побутових відходів на 10 мільйонів кубометрів.

Мотивами використання одноразового посуду є його компактність, міцність та досить тривалий строк придатності.

Одноразові тарілки й столові прибори становлять реальну загрозу для навколишнього середовища. Використання паперового посуду поряд з очевидними перевагами, не є цілком безпечним для природи, тому що для цього потрібна велика кількість целюлози, яка видобувається з деревини. Дизайнери продумували різні варіанти вирішення цієї проблеми: вони створювали одноразовий посуд із рослинних матеріалів, тіста, апельсинових шкірок тощо.

Дизайнерка італійської компанії Мікела Мілані втілила у реальність можливість вирішення екологічних проблем – харчових відходів та пластикового сміття. Вона створила колекцію біорозкладного посуду із харчових відходів. Проект отримав назву Foodscapes.

Компанія Biofase збирає кісточки від авокадо у компаній, які спеціалізуються на виробництві гуакамолі і авокадної масла, а це близько 50% світових поставок авокадо, потім вони виробляють посуд потрібної форми і розмірів. Посудом з кісточок авокадо можна користуватися цілий рік, потім вона почне розкладатися природним шляхом.

З кукурудзяного крохмалю роблять тарілки, миски, ланч-бокси, контейнери, стакани та столові прибори - продукція легко формується і тому можна отримати дійсно великий асортимент посуду і повністю сервірувати стіл в одному стилі. Біорозкладний посуд з кукурудзяного крохмалю не виділяє в їжу шкідливих речовин навіть при розігріванні в СВЧ-печі, зберігає аромат і смак страви.

Екопосуд, вироблений з біорозкладаного матеріалу, може повністю замінити продукцію з полімерів, виготовлених з невідновлюваної природної сировини – газу і нафти.