

Їстівний посуд як елемент сталого споживання

Ірина Ясінська

Національний університет харчових технологій

Email: yasinskaya.ira@gmail.com

Загальні тенденції збільшення попиту на екологічні альтернативи для звичних речей зробили досить перспективним напрямком розроблення технології їстівного посуду. Враховуючи, що з липня 2021 року Європейський Союз запроваджує заборону на продаж одноразового пластикового посуду, а у інших країнах західного світу подібні норми планують увести в дію найближчим часом, розроблення їстівного посуду стає ще більш актуальним.

Окремі приклади їстівного посуду вже давно представлено на ринку, наприклад вафельні стаканчики та різки для морозива. Однак подальшого розширення свого використання вони не мали, в першу чергу через низьку функціональність. Осінню 2020 року ГО “ZeroWasteLviv” у співпраці з Лабораторією інноваційного розвитку ПРООН в Україні запустили ініціативу ZeroCup, у рамках якої в окремих закладах громадського харчування Львова пропонували більш екологічні альтернативи тари для виносу кави. Серед варіантів пропонувався їстівний стакан, який складався з вафельної основи, покритої в середині шоколадно-цукровою глазур'ю. Експеримент показав, що 95 % споживачів не сподобався даний варіант, адже в процесі споживання кави шоколадно-цукрова глазур танула та впливала на смакові характеристики кави. Також не сподобались малі розміри стакану.

Аналіз світового ринку їстівного посуду показав, що асортимент товарів в основному представлений варіаціями того ж самого вафельного стакану та виробами на основі тіста з різної сировини (запеченого або висушеного), обробленого або не обробленого спеціальними водозахисними покриттями. Основними недоліками такого посуду є: обмежений час використання (більшість розмокають протягом 10-15 хв), вплив водозахисного покриття на смакові властивості рідких продуктів, неможливість використання більшості для гарячих продуктів. Також на ринку присутні товари, виготовлені з плодово-овочевих пюре, водоростей, крохмалів, альгінатів, білкових полімерів тощо. Ці товари також мають свої недоліки, зокрема деякі є занадто крихкими, інші дороговартісними. Найбільш перспективною сировиною для виготовлення їстівного посуду вважають малоцінні відходи інших виробництв, наприклад висівки (пшеничні, рисові і т.д.).

Одні з найкращих успіхів у розробці їстівного посуду належать польській компанії Biotrem. Основою їх продуктів є пшеничні та кукурудзяні висівки, які спресовують під дією гарячого повітря. Посуд можна використовувати для холодних та гарячих страв, в тому числі рідких, а також нагрівати у духовій шафі та мікрохвильовці. За декілька років існування компанія відкрила представництво в десятці країн ЄС, а також провела експеримент масового використання посуду у співпраці з гігантом ІКЕА. Вартість їх тарілки діаметром 200 мм в Україні складає 12-15 грн/шт.

Серед перспективних напрямків у сфері розробок технології їстівного посуду є дослідження різних видів сировини та способів її обробки для отримання основи посуду, яка була б безпечною, функціональною, міцною та мала конкурентну ціну, а також дослідження різних видів покриття, які б забезпечували водозахист та термозахист основи, і не впливали на органолептику продукту.