

УДК 664.8/.9

Любий Р. – ст. гр. МО-41

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

КОМПЛЕКСНА ПЕРЕРОБКА СИРОВИНИ КОНСЕРВНОГО ВИРОБНИЦТВА

Науковий керівник: к.т.н., доц. Пилипець О.

Liubyi R. - Art. gr. MO-41

Ternopil Ivan Puluji National Technical University

COMPLEX PRODUCT PROCESSING OF CANNING INDUSTRY

Supervisor: Ph.D., Assoc. Prof . Pylypets O.M.

Ключові слова: відходи, утилізація, ефективність виробництва.

Keywords: waste, utilization, production efficiency..

У процесі переробки сировини на підприємствах консервної промисловості утворюються різноманітні відходи, такі як, вичавки, насіння, плодоніжки, кісточки тощо питома вага яких складає в середньому 25-40 % маси перероблюваної сировини [1]. Важливою частиною сталих стандартів в управлінні виробництвом та захисту навколишнього середовища є утилізація харчових відходів. Правильне поводження з відходами харчової галузі може приносити користь як з екологічної, так і з економічної точок зору. Вірне використання цих відходів надає велику можливість перетворення їх на додаткові доходи.

Оскільки харчові відходи містять значну кількість корисних ресурсів, які можна використовувати як нову сировину чи напівфабрикати, переробляти для виготовлення інших харчових, або технічних продуктів, таких як органічні речовини, які можна використовувати для виробництва біогазу, компосту або біопалива. Утилізація цих відходів дозволяє ефективно використовувати цю сировину, замість того, щоб просто викидати їх. Утилізація харчових відходів зменшує викиди на полігони сміття, яке спричиняє забруднення ґрунту, води та повітря. Це також допомагає зменшити викиди метану, який утворюється внаслідок розкладання органічних матеріалів на полігоні.

Економічні переваги, які можна отримати шляхом утилізації харчових відходів, це і зниження витрат на вивіз сміття, або закупівлю дорогих добрив для сільського господарства. Зокрема, переробка відходів у вторинні продукти, такі як біогаз чи компост, може стати додатковим джерелом доходу для підприємства. В свою чергу компости та інші продукти, отримані з утилізованих харчових відходів, можуть бути використані для вирощування органічної їжі, що допомагає підтримувати екологічно чисте сільське господарство.

Комплексна переробка консервної сировини, максимально повне виділення з неї всіх корисних компонентів, раціональне використання побічних продуктів і відходів виробництва є основними чинниками, які сприяють збільшенню виробництва консервів та підвищенню ефективності їх виробництва.

Література:

1. Х. Третяк, Л. Бейко, А. Лялик. Консервна промисловість України та відходи її виробництва\ Матеріали V Міжнародної науково-технічної конференції молодих учених та студентів. Актуальні задачі сучасних технологій – Тернопіль 17-18 листопада 2016.