

РЕСУРСОСБЕРЕЖЕНИЕ И ЭКОЛОГИЧНОСТЬ ПРОИЗВОДСТВА

Панасенко Анастасия Игоревна, студентка, E-mail: palatovskaya79@gmail.com
Руководитель - Сердюкова Яна Пламеновна, кандидат биологических наук,
доцент кафедры пищевых технологий
ФГБОУ ВО «Донской государственный аграрный университет»

Аннотация: в данной статье рассмотрены инновации в производстве сырья для предприятий общественного питания.

Ключевые слова: ресурсосбережение, инновации, пищевое производство.

Реализация ресурсосберегающих технологий – это совокупность технологических средств и процессов с минимальными затратами вещества и энергии в процессе производства (от добывающих до сбытовых отраслей) и с минимальным воздействием на природу и человека.

Как правило, понятие ресурсосбережение включает в себя два варианта экологической позитивной хозяйственной деятельности от непосредственного ресурсопотребления до повторного использования промышленных и бытовых отходов и отработавших свой срок машин и механизмов.

В современных реалиях пищевое производство стремительно развивается. Однако растет спрос и конкуренция, из-за чего может расти и ценовая категория продукции в заведениях. Для большей производительности труда и, при этом, снижении затрат и рационального использования ресурсов, совершенствуются уже имеющиеся технологии.

Например, в качестве цели ресурсосбережения рассматривается максимальное удовлетворение потребностей народного хозяйства на основе сокращения расходов ресурсов и сбалансированности производства и потребления.

Направления эффективного использования ресурсного потенциала.

Таблица 1 [1]

№	Направление
1	Снижение расходов ресурсов при производстве благодаря инновационным технологиям
2	Замещение традиционных ресурсов эффективными аналогами
3	Использование вторсырья
4	Использование местных природных ресурсов

Задачи.

Таблица 2 [1]

№	Наименование
1	Сокращение отходов и потерь при производстве продукции
2	Внедрение новых источников формирования вторсырья
3	Развитие сети предприятий по подготовке продукции
4	Использование местного природного сырья
5	Развитие межотраслевого кооперирования предприятий для обеспечения максимального использования вторсырья
6	Внедрение экологически чистых технологий
7	Увеличение качества продукции
8	Частично заменить традиционные виды сырья на более эффективные

С точки зрения пищевой промышленности, перерабатывающей многокомпонентное сельскохозяйственное сырье, проблема ресурсосбережения, комплексного использования сырья особенно важна, так что при обработке исходного сырья для получения основной продукции он используется на 15-30%, а остальное идет в отходы и вторичные сырьевой ресурсы. [2]

Из этого следует, что переход от техногенного к ресурсосберегающему типу развития позволяет уменьшить количество загрязнения и отходов при повышении эффективности производства, а также сэкономить и высвободить в производственном процессе большое количество природного ресурса.

Библиографический список

1. <https://cyberpedia.su/12x8e9c.html>
2. Айрапетян М. С. «Консервативная модернизация как процесс адаптации и циклические колебания в экономике». Серия «Доклады МАОН». М.: ЦЕМИ РАН, 2010.
3. Агробиотехнология-2021 : Сборник статей Международной научной конференции, Москва, 24–25 ноября 2021 года. – Москва: Российский государственный аграрный университет - МСХА им. К.А. Тимирязева, 2021. – 1320 с. – ISBN 978-5-9675-1855-3. – EDN NWTQEX.