

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ



ПЕРСПЕКТИВИ МАЙБУТНЬОГО
ТА РЕАЛІЇ СЬОГОДЕННЯ В ТЕХНОЛОГІЯХ
ВОДОПІДГОТОВКИ

Матеріали міжнародної науково-практичної конференції

18 - 19 листопада 2015 р.

Київ НУХТ 2015

Проблеми якості води в її джерелах, так само як і якості води, що ми її споживаємо як питну та використовуємо у харчовій промисловості, в останні роки набули надзвичайної актуальності та є предметом постійних обговорень і дискусій на конференціях, симпозіумах тощо. За 25 років, що минули з першого саміту зі сталого розвитку (Ріо де Жанейро), констатовано, що цілі, визначені на 2015 рік, виконані не в повному обсязі - це стосується і доступу до санітарії, отже – оптимізації стану довкілля та джерел водопостачання. Що є свідченням недостатніх зусиль і щодо забезпечення продовольчої безпеки країн світу. На Міжнародній конференції високого рівня з виконання планів десятиліття «Вода для життя», що проходила у червні цього року у Душанбе, рекомендовано в наступному десятилітті зосередити світові зусилля на виконанні завдань «Вода для сталого розвитку».

Ефективність вирішення задач продовольчої безпеки населення, як і збереження водних ресурсів від забруднень, значною мірою визначається станом забезпечення водою (джерелами водопостачання) кожної конкретної країни. За даними інформаційних джерел, Україна сьогодні виступає потужним світовим донором водних ресурсів, експортуючи сільськогосподарську продукцію, насамперед - рослинницьку. Так, у 2012 році на її виробництво пішло майже 20 млрд м³ води: тобто, країна зберегла імпортерам 20 млрд кубічних метрів води, яку вони могли витратити на виробництво завезеного товару. Цей розрахунковий показник – «водний слід» - досить широко використовують в останні роки для оптимізації використання води та розуміння шляхів розвитку харчової промисловості з точки зору екологічної та економічної доцільності ефективного використання води.

«Водний слід» розділяють на три компоненти: «блакитний» — це вода, що її забирають з поверхневих та підземних джерел, «зелений» — дощова вода та «сірий» — обсяг забрудненої води, що утворюється в процесі виробництва. Показано, що «блакитний водний слід» ріпаку від зрошування становить — 2150м³/т, а пшениці та сої — 926 м³/т. Знаючи «водний слід» того чи іншого продукту/процесу виробництва, можна впроваджувати не лише інноваційні технології продуктів харчування високої якості, що потребують використання меншої кількості води, але й використовувати зворотні системи водопостачання на підприємствах, тобто зменшувати «сірий водний слід» та поліпшувати стан джерел водопостачання. Ця актуальна задача потребує уваги та методичного забезпечення.