

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ

**80 НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
ВИКЛАДАЧІВ АКАДЕМІЇ**

Одеса 2020

Наукове видання

Збірник тез доповідей 80 наукової конференції викладачів академії
7 – 8 травня 2020 р.

Матеріали, занесені до збірника, друкуються за авторськими оригіналами.
За достовірність інформації відповідає автор публікації.

Рекомендовано до друку та розповсюдження в мережі Internet Вченою радою
Одеської національної академії харчових технологій,
протокол № 15 від 05.05.2020 р.

Під загальною редакцією Заслуженого діяча науки і техніки України,
Лауреата Державної премії України в галузі науки і техніки,
д-ра техн. наук, професора Б.В. Єгорова

Укладач Т.Л. Дьяченко

Редакційна колегія

Голова Єгоров Б.В., д.т.н., професор
Заступник голови Поварова Н.М., к.т.н., доцент

Члени колегії: Амбарцумянц Р.В., д-р техн. наук, професор
Безусов А.Т., д-р техн. наук, професор
Бурдо О.Г., д.т.н., професор
Віннікова Л.Г., д-р техн. наук, професор
Гапонюк О.І., д.т.н., професор
Жигунов Д.О., д.т.н., доцент
Іоргачова К.Г., д.т.н., професор
Капрельянц Л.В., д.т.н., професор
Коваленко О.О., д.т.н., ст.н.с.
Косой Б.В., д.т.н., професор
Крусір Г.В., д-р техн. наук, професор
Мардар М.Р., д.т.н., професор
Мілованов В.І., д-р техн. наук, професор
Павлов О.І., д.е.н., професор
Плотніков В.М., д-р техн. наук, доцент
Станкевич Г.М., д.т.н., професор,
Савенко І.І., д.е.н., професор,
Тележенко Л.М., д-р техн. наук, професор
Ткаченко Н.А., д.т.н., професор,
Ткаченко О.Б., д.т.н., професор
Хобін В.А., д.т.н., професор,
Хмельнюк М.Г., д.т.н., професор
Черно Н.К., д.т.н., професор

УПРАВЛІННЯ ХАРЧОВИМИ ВІДХОДАМИ В УКРАЇНІ

Свистун Т.В. канд. екон. наук, доцент
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Харчові відходи – харчові продукти, які повністю або частково втратили свої первинні споживчі властивості в процесах їх виробництва, переробки, застосування або зберігання.

Поняття «харчові відходи» включає залишки їжі людини, а також відходи кухонь і пекарень, підприємств харчової промисловості. Склад їх змінюється в залежності від джерела надходження. Відходи мають, здебільшого, середній вміст протеїну і високий – жиру.

Харчові відходи – одна з екологічних проблем суспільства споживання. Разом з тим в Україні можна будувати прибутковий бізнес на переробці відходів харчової промисловості. Але поки компанії вважають за краще відправляти відходи на експорт або незаконно їх ховати.

Україна активно експортує харчові відходи. За даними Держкомстату, стаття «залишки і відходи харчової промисловості» за підсумками січня-травня 2018 року обіймає 2,6 % в загальній структурі експорту. У грошах це майже \$ 514 млн. При цьому географія експорту велика: від Індії і Туреччини до Італії та Іспанії.

«Залишки і відходи» – це макуха від соняшникової олії, кістки і субпродукти в м'ясної промисловості, пахта, молочна сироватка або пивна дробина та ін. З перерахованих продуктів виробляють корм для корів і інших сільськогосподарських тварин, ними удобрюють поля. Таку сировину повторно використовують у харчовій промисловості. Відходи харчової промисловості служать сировиною в хімії та фармацевтиці.

Варіантів використання відходів харчової промисловості безліч. Наприклад, буряковий жом може використовуватися і в якості органічних добрив, і як корм для худоби. Застосовують його і в якості сировини для отримання пектину – речовини, що використовується при виробництві молочних продуктів. Макуха – соняшниковий, соєвий і арахісовий, а також висівки і буряковий жом – все це цінна сировина, один з основних компонентів комбікормів. Наприклад, в 100 г макухи соняшнику міститься 30 г білка, що робить його більш поживним, ніж злакові корми. А з різних видів макухи виробляють «Фітин» – ліки, яке покращує роботу печінки і мозку. Відходи молочної промисловості або, як прийнято їх називати, побічні продукти – це знежирене молоко, пахта і молочна сироватка. Багато років вони вважалися проблемним продуктом, які не мають комерційної вартості. Але останнім часом ці продукти починають широко переробляти і використовувати [1].

Великий проект з утилізації відходів реалізує ПрАТ «Гнідавський цукровий завод». Завод закупив спеціальні пресувальні установки для віджиму жому і будує спеціальні склади для подальшої його переробки. За рахунок того, що він буде сухим і не буде контактувати з навколишнім середовищем, його можна буде постачати селянам протягом року. Жом також буде використовуватися для виготовлення кормів для великої рогатої худоби і для вироблення енергії на біореакторі.

Самі виробники харчових продуктів не завжди хочуть займатися переробкою своїх відходів. Наприклад, великі пивні холдинги продають свої відходи – пивну дробину і пивні дріжджі – спеціальним підрядникам. Так AB InBev Efes передає свої відходи авторизованим постачальникам, які, за умовами договору, надають пивної компанії звітні матеріали щодо форми і обсягів перероблених або утилізованих матеріалів [2].

Завдяки сучасним технологіям переробки з дробини отримують біологічно повноцінний продукт, який використовується в тваринництві. Підрядники пивних компаній, як правило, укладають договори з фермерськими та рибними господарствами, яким і

поставляють відходи в рідкому або сухому вигляді. Такий продукт добре підходить для відгодівлі риб або великої рогатої худоби. Наприклад, для корів пивна дробина має ефект молокогонним: надої підвищуються більш ніж на 10 %. А пивні дріжджі забезпечують відчутний приріст у вазі.

При правильному підході із загальної кількості закуплених відходів пивного виробництва кінцева утилізація проводиться тільки в 2 % загального обсягу. А 98 % використовуються у виробничих та операційних процесах, які базуються на принципах циркулярної економіки [3].

Рідкі пивні дріжджі також активно використовують в сільському господарстві – для приготування компосту, яким потім удобрюють поля. Дріжджі мають цінні поживними і лікувальними властивостями, вони містять вітаміни групи В, пантотенову кислоту, біотин, інозит, вітамін Е та інші. Крім того, добриво з дріжджів ефективно впливає на ґрунт, перебудовуючи її складу і тим самим активізуючи в ній діяльність корисних мікроорганізмів.

Українські банки вже починають працювати на ринку «грін-кредитів». Піонером у цій сфері став «Укргазбанк», який за підтримки Міжнародної фінансової корпорації проводить комплексну експертну оцінку впливу відходів від підприємств, в тому числі і харчової промисловості, на забруднення навколишнього середовища. Правда, за весь час роботи банку в цій сфері жодна українська компанія-виробник до нього не зверталася. Питаннями екології цікавляться в основному компанії, які входять в міжнародні групи, а тому для них діють ті ж правила, що і для бізнесу в країнах Євросоюзу.

Якщо говорити, про наявні ініціативи управління харчовими відходами закладів ресторанного бізнесу, то як приклад можна привести ресторан Urban Space у Києві. Заклад відкрився завдяки внескам п'ятисот киян, що були готові вкласти по тисячі доларів у ресторан, де має значення не лише гастрономічна складова, а й міська дискусія. Відтак у Києві вже впродовж року працює заклад з регулярними освітніми, культурними та екологічними міськими заходами. Ще на етапі розробки концепції ресторану команда вирішила, що заклад буде «відповідальним». Зокрема, скорочуватиме кількість відходів.

Незважаючи на окремі приклади відповідального поводження з харчовими відходами, в цілому в Україні ця проблема досі не вирішена. Відсутність системи перероблення (у тому числі системи роздільного збирання) побутових відходів призводить до втрати Україною щороку мільйонів тон ресурсоцінних матеріалів, що містяться у відходах, які потенційно можуть бути введені у господарський обіг.

Розвиток роздільного збирання та перероблення відходів є невід'ємною частиною підвищення ефективності використання природних ресурсів і переходу до сталої економіки.

Література

1. Малей О.В. Утилизация, переработка и снижение производства отходов как путь к сбалансированному природопользованию / О.В. Малей // Екологічна безпека: проблеми і шляхи вирішення. – 2016. – Вип. XXVIII. – С. 43–46
2. Коваленко А.М. О цивилизованных и прибыльных способах обращения с отходами / А.М. Коваленко // Восточно-Европейский журнал передовых технологий. – 2017. – № 5/6 (47). – С. 46–49.
3. Міщенко В.С. Організаційно-економічний механізм поводження з відходами в Україні та шляхи його вдосконалення / В.С. Міщенко, Г.П. Виговська. – К.: Наукова думка, 2018. – 293 с.

СЕКЦІЯ «ЕКОНОМІКА ПРОМИСЛОВОСТІ»

СУБ'ЄКТИ ПУБЛІЧНОГО УПРАВЛІННЯ В КОНТЕКСТІ ДЕЦЕНТРАЛІЗАЦІЇ ВЛАДИ ТА
УПРАВЛІННЯ

Павлов О.І.....	311
СТРАТЕГІЧНІ ПРІОРИТЕТИ СТАЛОГО ТА ІНКЛЮЗИВНОГО РОЗВИТКУ АГРОПРОДОВОЛЬЧОЇ СФЕРИ	
Самофатова В.А.....	312
СОЦІАЛЬНЕ ПІДПРИЄМНИЦТВО У КОНТЕКСТІ ІНКЛЮЗИВНОГО РОЗВИТКУ	
Дідух С.М.....	314
ЕКОНОМІЧНИЙ АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА	
Крупіна С.В., Яблонська Н.В.....	315
АНАЛІЗ СКЛАДОВИХ ВЛАСНОГО КАПІТАЛУ М'ЯСОПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВ УКРАЇНИ	
Ощепков О.П., Магденко С.О.....	317
ОЦІНКА СУЧАСНОГО СТАНУ ПОТЕНЦІАЛУ РОЗВИТКУ ВИНОРОБНОЇ ГАЛУЗІ УКРАЇНИ	
Лобочька Л.Л., Фрум О.Л.....	319
ПІДХОДИ ДО ПРОГНОЗУВАННЯ ЦИКЛІЧНОСТІ РОЗВИТКУ ЕКОНОМІКИ	
Кулаковська Т.А.....	321
МЕХАНІЗМ УПРАВЛІННЯ ФІНАНСОВО-ЕКОНОМІЧНОЮ БЕЗПЕКОЮ ХАРЧОВИХ ПІДПРИЄМСТВ	
Берегова Т.А.....	322
ІНКЛЮЗИВНА ЕКОНОМІКА ЯК НОВА ПАРАДИГМА СТАЛОГО РОЗВИТКУ	
Мініна В.О.....	324
СТРУКТУРА КАПІТАЛУ ЯК ПРЕДМЕТ ЕКОНОМІЧНОГО ДОСЛІДЖЕННЯ: СУТНІСТЬ ТА ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ	
Федорова Т.С.....	326
ВИЗНАЧЕННЯ ОСНОВНИХ ФАКТОРІВ ВПЛИВУ НА ВИРОБНИЦТВО ПРОДУКЦІЇ ПІДПРИЄМСТВ М'ЯСОПЕРЕРОБНОЇ ГАЛУЗІ	
Петков О.І.....	328

СЕКЦІЯ «УПРАВЛІННЯ БІЗНЕСОМ»

НАПРЯМИ ІННОВАЦІЙНОГО РОЗВИТКУ ЗЕРНОВОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ

Басюркіна Н.Й.....	330
УПРАВЛІННЯ ХАРЧОВИМИ ВІДХОДАМИ В УКРАЇНІ	
Свистун Т.В.....	333
СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ ЕКСПОРТУ УКРАЇНСЬКОГО БОРОШНА	
Савченко Т.В.....	335
АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ ФУНКЦІОНУВАННЯ ТА РОЗВИТКУ МАЛОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ	
Шалений В.А.....	336
ВПЛИВ УТИЛІЗАЦІЇ ТА ВТОРИННОЇ ПЕРЕРОБКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ НА СТАН НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА	
Вігуржинська С.Ю., Колесник В.І.....	338
ДЕЯКІ АСПЕКТИ СУЧАСНОГО РОЗВИТКУ ТОРГОВЕЛЬНИХ МЕРЕЖ В УКРАЇНІ	
Бровкіна Ю.О., Кривоногова І.Г.....	340
ОЦІНКА ІНВЕСТИЦІЙНОЇ ПРИВАБЛИВОСТІ РОЗРОБКИ ПРОЕКТУ СОНЯЧНИХ ХОЛОДИЛЬНИХ УСТАНОВ	
Константинова Т.В.....	341
КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЬ ПРОДУКЦІЇ БЕЗВІДХОДНОГО АГРОВИРОБНИЦТВА: ПАРАМЕТРИ ТА ПОКАЗНИКИ	
Андрейченко А.В., Горбаченко С.А.....	342
УПРАВЛІННЯ ХАРЧОВИМИ ПІДПРИЄМСТВАМИ: ЕКОЛОГІЧНІ РИЗИКИ	
Немченко В.В., Немченко Г.В.....	344

СЕКЦІЯ «МАРКЕТИНГ, ПІДПРИЄМНИЦТВО І ТОРГІВЛЯ»

ДЕЯКІ ОСОБЛИВОСТІ ПРОСУВАННЯ МОЛОЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ В УМОВАХ СУЧАСНОГО РИНКУ

Мардар М.Р., Памбук С.А., Лозовська Г.М.....	346
КАПІТАЛЬНІ ВКЛАДЕННЯ ТА ЇХ РІЛЬ У РОЗВИТКУ МАЛОГО І СЕРЕДНЬОГО АГРАРНОГО ПІДПРИЄМНИЦТВА	
Бахчиванжи Л.А., Євтушок О.В., Значек Р.Р.....	348