Дембіцька С.В., к.пед.н., доцент кафедри БЖД Вінницького національного технічного університету;
Логоша В.Г., Цимбалюк В.А., студенти групи ЕКО-14м Вінницького національного технічного університету
01 Технічні науки

ВДОСКОНАЛЕННЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ЯК СПОСІБ МІНІМІЗАЦІЇ ВПЛИВУ НА НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ

На сучасному етапі розвитку економіки актуальним є перехід від традиційної економічної оцінки природокористування до економіко-екологічних аналізу і оцінки господарської діяльності, застосування відповідних інструментів організаційно-економічного механізму в галузях виробництва. Вибір харчової промисловості як об'єкту дослідження зумовлений тим, що підприємства цієї галузі, перероблюючи велику кількість сільськогосподарської сировини, відносяться до найбільш природоємких галузей народногосподарського комплексу. В окремих галузях харчової промисловості виникає безліч проблем з утилізацією відходів. Екологізація харчової промисловості актуальна також тим, що її підприємства виготовляють продукти харчування, а від їх екологічної чистоти залежить здоров'я населення.

Для харчової промисловості велике значення має екологізація технологій. Це передбачає систему заходів щодо запобігання негативному впливу виробничих процесів на природне середовище. Екологізації технологій досягають завдяки впровадженню маловідходних технологій чи технологічних зв'язків, що забезпечують мінімум шкідливих викидів [1].

Проблема екологізації виробництва стосується всього комплексу економічних, соціальних проблем функціонування господарського механізму і характеру використання виробничого потенціалу галузі, територіальної раціональності та екологічної безпеки розміщення продуктивних сил,

створення умов для забезпечення соціально-екологічної стабільності території.

Екологізації виробництва досягають завдяки раціональному переробленню сировини і впровадженню безвідходних і маловідходних технологій, які характеризуються мінімумом розсіюваних та неутилізовуваних відходів, що не забруднюють навколишнє природне середовище. З цією метою впроваджують технології комплексного перероблення сировини, оптимізують технологічні параметри технологій та здійснюють їх автоматизацію, розробляють ефективні системи очищення газо-димових викидів в атмосферне повітря, стічних вод з використанням останніх у циклах замкненого водообороту, утилізують відходи виробництва, розробляють систему заходів щодо збереження паливно-енергетичних та інших природних ресурсів. Усе це в кінцевому підсумку сприяє виготовленню високоякісної екологічно безпечної харчової продукції за мінімальних витрат природних ресурсів та збереженню стійкої динамічної рівноваги в природному середовищі біосфери Землі.

До основних напрямів ресурсозбереження належать:

• застосування безвідходних і маловідходних технологій з одночасною комплексною переробкою сировини;

• розробка нових ефективних технологічних процесів, у тому числі мікробіологічних;

• оптимізація технологічних процесів з одночасною автоматизацією;

• рекуперація та утилізація відходів виробництва;

• застосування замкнених водообігових циклів;

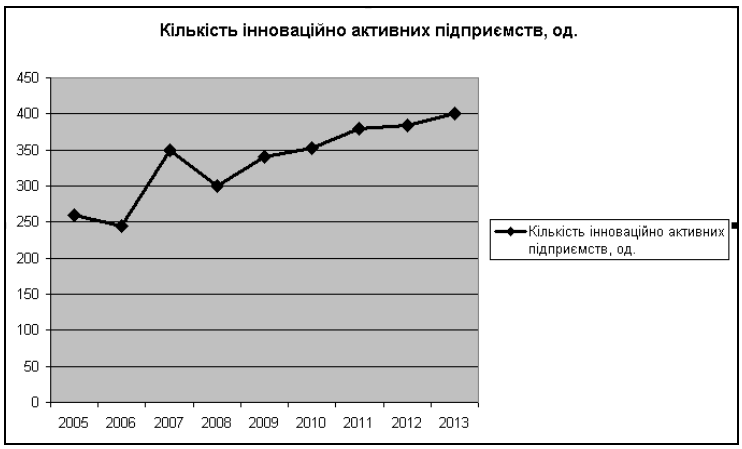
• раціональне використання енергоресурсів та енергозбереження;

• комплексна переробка газодимових викидів та стічних вод з використанням продуктів газо- і водоочищення;

• організація територіально-виробничих комплексів [2].

Збереження стабільного позитивного приросту продукції у харчовій промисловості потребує постійного техніко-технологічного оновлення підприємств, тому що недостатній рівень розвитку технологічної бази, притаманний багатьом структурним підрозділам цього виду діяльності, становить проблему, яка вимагає активізації інноваційної діяльності, задіяння важелів, які сприяють підвищенню ефективності виробництва. Найважливішою складовою даної проблеми є фінансування інноваційної діяльності наукових установ і підприємств для реалізації проектів, спрямованих на кардинальну модернізацію основних засобів і продукції, розширення асортименту продуктів харчування та поліпшення їх якості [3]. За останні два роки помітно збільшилась кількість підприємств, які реалізовували інновації та впроваджували їх у практику, – від 522 до 550 одиниць. Напрями використання коштів зумовили й можливості впровадження інновацій у підприємствах харчової промисловості України, зрушення в їх структурі: збільшилась кількість і питома вага підприємств, що здійснювали механізацію та автоматизацію виробництва й скоротилась кількість підприємств, які освоювали нові технологічні процеси та освоювали виробництво нових видів продукції. На графіку 1 показано зміну кількості інноваційно активних підприємств в період з 2005 до 2011 рр.

Графік 1. Зміна кількості інноваційно активних підприємств впродовж 2005-2011 рр.



Започаткування останньої тенденції свідчить про недоліки у здійсненні інноваційної політики, які потребують прийняття конкретних заходів щодо прискорення технологічного оновлення підприємств харчової промисловості, введення в дію нових видів основних засобів, реконструкцію діючих підприємств, технічне переобладнання. Це особливо важливо в умовах низького рівня технологічних процесів, які застосовуються у харчовій промисловості; зношеності основного капіталу, яка досягла 40 %, зокрема устаткування – близько 60 %, третина з яких вимагають заміни, відставання продуктивності праці від розвинутих країн Західної Європи майже у 4 рази, недостатній механізації (понад 30 % працівників зайняті ручною працею)[4].

У процесі інноваційного оновлення підприємств необхідно оптимізувати масштаби реконструкції, яка є процесом оновлення та якісного вдосконалення діючих основних виробничих засобів.

Загальна тенденція до зниження фактичного впливу на навколишнє природне середовище також здійснюється за умови ефективної діяльності підприємств харчової промисловості в галузі екологічного менеджменту. На рисунку 1 зображені переваги впровадження екологічного менеджменту на підприємствах харчової промисловості.

Рисунок 1 - Переваги впровадження екологічного менеджменту на підприємствах харчової промисловості

Технологічна відсталість ряду галузей харчової промисловості України обумовлює низьку продуктивність праці, високу ресурсо- і енергомісткість продукції. Таким чином, поряд зі створенням власних технологій, необхідне залучення сучасних зразків, розроблених в інших країнах та їх швидке освоєння. У зв'язку з цим дуже важливо створити умови для розгортання інноваційних процесів.

Отже, організація ефективного техногенного ресурсного циклу на підприємствах харчової промисловості передбачає вирішення таких завдань:

• досягнення найбільшого виходу цільового продукту за мінімальних витрат сировини, енергії та допоміжних матеріалів;

• забезпечення мінімальних викидів забруднень в атмосферне повітря і скидів зі стічними водами;

• мінімальне утворення неутилізовуваних відходів;

• виготовлення високоякісної екологічно безпечної харчової продукції. Усе це разом узяте й вирішується в процесі «зеленої» модернізації виробництва.

Список використаної літератури

1. **Тихомирова Г. Екологічна безпека галузі //Харчова і переробна промисловість. - 2006. - № 2. - С. 4-5.**
2. **Запольський А. Екологізація харчових виробництв: Підручник для студентів вищих навчальних закладів/ Анатолій Запольський, Анатолій Українець, . - К.: Вища школа, 2005. – 428 с.**
3. **Бондур Т.О. Екологізація виробництва продукції рослинництва як фактор поліпшення її якості //Економіка АПК. - 2008. - № 6. - С.39-43.**
4. **Публикація документів Державної Служби Статистики України [Електронний ресурс] / Режим доступу: http://ukrstat.org/uk/operativ/menu/menu_u/prom.htm.**