

## عنوان مقاله:

بررسی نحوه ی کاهش و بازیافت پسماندها و ضایعات صنعت غذا

## محل انتشار:

بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 26

## نویسنده:

شایان بروجردیان - کارشناسی ارشد رشته ی مدیریت دولتی

## خلاصه مقاله:

این پژوهش با همکاری شرکت ستاره یخی آسیا، گروه تولیدی ب.ا به بررسی نحوه ی کاهش و بازیافت پسماندها و ضایعات صنعت غذا می پردازد، گزارشهای فائو حکایت از این موضع دارد که درجهان 900 میلیون نفر از گرسنگی رنج میبرند، که با ضایعات 1,3 میلیارد تنی غذا میتوان 800 میلیون نفر از گرسنگان را سیر کرد و تقریباً گرسنگی در جهان را ریشه کن کرد. هفتاد درصد آب در جهان برای کشاورزی و تولید غذا برداشت می شود اما یک سوم غذای تولید شده در چرخه توزیع و مصرف مواد غذایی از بین می رود. این یعنی کاهش پسماند غذا با کاهش مصرف آب ارتباط مستقیم دارد، براین اساس درکشورهای درحال توسعه ضایعات غذا بیشتر مربوط به فرآیند برداشت تا فرآوری است، که البته با توجه به توسعه نیافتگی صنایع و بخش تولید دراین کشورها این گزارش طبیعی به نظر میرسد. این درحالی است که درکشورهای صنعتی بیشترین ضایعات غذا در خرده فروشی ها و به دست مصرف کننده نهایی اتفاق میافتد. این تحقیق که به روش مروری و با استفاده از اسناد کتابخانه ای و بصورت کیفی تدوین شده است. ضمن بررسی مفهوم پسماندها و ضایعات صنعت غذا به فواید استفاده از پسماندهای کشاورزی از طریق بازیافت پسماندهای محصولات کشاورزی و مواد حاصل از آن، توسط روشهای مدیریت ضایعات و پسماندهای غذا را مورد بررسی قرار میدهد و همچنین به چهار اصل کاهش مواد اولیه، استفاده دوباره از تولیدات، بازیافت و احیای انرژی تأکید دارد. بررسی نحوه مصرف آب در بخش های مختلف نشان می دهد که مصارف شرب و خانگی، درصد کمی از آب مصرفی را در بر می گیرد، این درحالی است که حجم بسیار بیشتری از آب صرف بخش کشاورزی و تولیدات دامی و صنعتی می شود؛ حدود 93 درصد! نکته قابل توجه اینجاست که برخی محصولات کشاورزی، آب بسیار زیادی مصرف می کنند.

## کلمات کلیدی:

بازیافت پسماندها، صنعت غذا، محصولات کشاورزی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1156510>

