

## عنوان مقاله:

مدیریت پسماندهای صنایع غذایی و نقش آن در حفظ محیط زیست

## محل انتشار:

دومین کنفرانس ملی دستاوردهای نوین در صنایع غذایی و تغذیه سالم (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسندگان:

مهرناز بنی اعمام - دکتر محیط زیست - پژوهشگر موسسه پژوهش های برنامه ریزی، اقتصاد کشاورزی و توسعه روستایی

سیده لیلا نصیری - دانشجوی دکترا، صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی، واحد تهران شمال

## خلاصه مقاله:

واحدهای صنایع غذایی بدلیل ماهیت متفاوت محصولات خود دارای پسماندهای متنوعی از لحاظ کمی و کیفی می باشند. بررسی پسماند کارخانجات صنایع غذایی به جهت شرایط اقلیمی خاص منطقه و آسیب پذیری بر محیط زیست از اهمیت ویژه ای برخوردار است. هدف از انجام این مطالعه شناسایی پسماند کارخانجات صنایع غذایی و نحوه مدیریت، نقاط قوت و ضعف آنها مشخص گردد تا با ایجاد تغییراتی در روند مدیریت بتوان پسماندهای حاصل از صنایع را سازماندهی نمود. اطلاعات این مطالعه به صورت کتابخانه ای گردآوری شده و بررسی نتایج تحقیقات از کارخانجات صنایع غذایی نشان می دهد که حدود 36 درصد از ضایعات پسماند صنعتی این صنایع قابلیت بازیافت دارند ولی 14 درصد از آنها در عمل بازیافت می شوند. بیشترین روش دفع ضایعات که از سوی صنایع انتخاب می شود فروش به میزان 0/53 درصد و دفن بهداشتی به میزان 61 درصد می باشد. برخی از صنایع معادل 0/56 درصد ضایعات خود را می سوزانند که به صورت غیر استاندارد انجام می گیرد. بیشترین نحوه نگهداری ضایعات تا زمان دفع به صورت انبارهای روباز در محیط کارخانه است که باعث ایجاد آلودگی می گردد. بر اساس مطالعات صورت گرفته سیستم جمع آوری، بازیافت، حمل و نقل و دفع پسماندهای صنعتی کارخانجات صنایع غذایی بر اساس ضوابط محیط زیستی و بهداشتی انجام نمی گیرد، به این جهت ضروری است با اعمال سیستم مدیریت تولید پسماند گامی موثر به سوی توسعه پایدار و حفظ محیط زیست برداشته شود.

## کلمات کلیدی:

پسماند صنایع غذایی، حفظ محیط زیست، مدیریت تولید پسماند

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/749388>

