

УСТОЙЧИВОСТЬ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ КАК КОМПЛЕКСНАЯ ТОВАРОВЕДНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И МЕТОДИКА ЕЕ ОЦЕНИВАНИЯ

Масанский С.Л., Рыбакова Т.М.

**Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий
г. Могилев, Республика Беларусь**

В условиях глобальных изменений климата, роста населения и повышения интереса к устойчивому потреблению, проблема разработки эффективных методов оценки устойчивости пищевых продуктов становится одной из важнейших задач в области общественного питания и продовольственной безопасности [1].

Понятие «устойчивость пищевого продукта» (product sustainability) претерпело значительные изменения и развитие с течением времени, становясь более комплексным и учитывающим различные факторы воздействия пищевых продуктов на окружающую среду, общество и экономику [2].

На основании проведенного авторами анализа определено, что устойчивость пищевого продукта определяется как «способность продовольственной системы обеспечивать достаточное количество энергии и основных питательных веществ, необходимых для поддержания хорошего здоровья населения без ущерба для способности будущих поколений удовлетворять свои потребности в питании» и объединяет в одной концепции аспекты рационального питания и устойчивого развития. Устойчивость предусматривает интегрированный подход к разработке, приготовлению и потреблению пищевых продуктов, который минимизирует негативное воздействие на окружающую среду, способствует поддержанию биоразнообразия и рациональному использованию природных ресурсов, поддерживает социально-экономическое благополучие сообществ, обеспечивает доступ к безопасной и полноценной пище, и в то же время учитывает культурные и традиционные аспекты питания. Этот подход охватывает все стадии пищевой цепочки от производства ингредиентов до утилизации отходов, стремясь к уменьшению углеродного следа, сокращению пищевых отходов, поддержке местного производства и обеспечению экономической справедливости [3].

Анализ устойчивости должен быть неотъемлемой частью разработки новых пищевых продуктов и позволяет выявить потенциал улучшения производственных процессов и минимизации негативного воздействия на окружающую среду [4]. Однако существующие международные системы оценки и мониторинга устойчивости требуют больших затрат, времени и наличие высококвалифицированного персонала для организации оценки и анализа результатов. Внедрение сложных и дорогостоящих методологий, требующих специализированного обучения или участия внешних экспертов, может стать барьером на пути к устойчивости.

Современные тенденции в области устойчивого развития требуют от отрасли общественного питания разработки подходов, способных оценивать не только экономическую эффективность, но и экологическую и социальную устойчивость. Оценка устойчивости кулинарной продукции в социальном питании становится важным элементом стратегии по обеспечению качественного и безопасного питания, которое соответствует принципам устойчивого развития.

В данной работе рассматривается возможность сбалансированного подхода для оценки устойчивости пищевого продукта на основе комплексной товароведно-

технологической характеристики на примере кулинарной продукции. Общей научной задачей являлась оценка уровня устойчивости мясных рубленых изделий в условиях термоконсервирования методом близкриоскопического охлаждения.

Авторами для оценки пищевой устойчивости кулинарных изделий определены ключевые показатели (аспекты), которые позволяют в полном объеме оценить устойчивость кулинарной продукции (формула 1). Разработана методика оценки устойчивости кулинарной продукции, которая представляет собой комплексный подход, предусматривающий интеграцию гигиенических (здоровьесбережения), экологических, экономических и социальных аспектов.

$$У_{п.п.} = f (K_{гиг.уст.} + K_{экол.уст.} + K_{экон.уст.} + K_{соц.уст.}) \quad (1)$$

Для каждого из ключевых показателей (аспектов) разработана номенклатура индикаторов, которые предусматривают как количественную, так и качественную оценку: для гигиенической устойчивости – пищевая адекватность и безопасность, для экологической – сохраняемость, углеродный след, для социально-экономической – массовое производство, пищевая плотность, нутриентная цена. Для каждого индикатора определены критерии, которые являются основой для его оценки. Например, для экологической устойчивости это требования по максимальному уровню углеродного следа. Важным является использование интегрального коэффициента устойчивости, который учитывает весомость каждого аспекта и позволяет проводить точную диагностику уровня устойчивости продуктов в зависимости от их влияния на различные аспекты устойчивого развития.

Методика позволяет не только оценивать текущий уровень устойчивости кулинарной продукции, но и работать на его улучшение, что, в свою очередь, способствует достижению глобальных целей устойчивого развития, таких как ЦУР 2 (Преодоление голода, улучшение питания и содействие устойчивому сельскому хозяйству), ЦУР 12 (Обеспечение устойчивого потребления и производства), ЦУР 13 (Принятие мер по борьбе с изменением климата).

Список использованных источников

1 Устойчивые рационы питания для здоровья людей и здоровья планеты [Электронный ресурс] / United Nations System Standing Committee on Nutrition UNSCN, август 2017 года. – Режим доступа: [https:// www.unscn.org/uploads/web/news/document/Climate-Nutrition-Paper-RU-WEB.pdf](https://www.unscn.org/uploads/web/news/document/Climate-Nutrition-Paper-RU-WEB.pdf). – Дата доступа: 16.10.2024.

2 Устойчивое здоровое питание: руководящие принципы [Электронный ресурс] / Продовольственная и сельскохозяйственная организация объединенных наций, Всемирная организация здравоохранения. – Рим, 2020. – Режим доступа: <http://www.fao.org/3/ca6640ru/CA6640RU.pdf>. – Дата доступа: 18.11.2024.

3 Десятилетние рамки программ по рациональным моделям потребления и производства (Десятилетняя Стратегия/10YFP). Приложение к письму Постоянного представителя Бразилии при ООН от 18 июня 2012 г. на имя Генерального секретаря Конференции ООН по устойчивому развитию // A/CONF.216/5 от 19 июня 2012 г. [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.unep.fr/scp/pdf/10YFP_russian.pdf. Дата доступа: 15.04.2024.

4 The state of Transforming food systems for affordable healthy diets / FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO, 2020. – Режим доступа: <https://sustainabledevelopment.un.org/content/documents/2704FAOpublication.pdf>. – Дата доступа: 12.11.2024.