

**«ЗЕЛЕННЫЕ» ТЕХНОЛОГИИ
УП «ПОЛОЦКАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ БАЗА
«ШАРКОВЩИНСКИЙ КОНСЕРВНЫЙ ЗАВОД»**

В данном исследовании рассмотрены основные тенденции развития “зеленых” технологий на УП “Полоцкая универсальная база Шарковщинский консервный завод”. Выделены основные направления развития “зеленых” технологий с учетом различных факторов.

Ключевые слова: “зеленые” технологии, инновации, экологическая безопасность, конкурентоспособность продукции, перспективы развития.

Moroz K.A.

GREEN TECHNOLOGIES UE “POLOTSK UNIVERSAL BASE SHARKOVSHCHINA CANNERY”

In this study, the main trends in the development of “green” technologies at the Polotsk Universal Base Sharkovshchina Cannery are reviewed. The main directions for the development of “green” technologies are highlighted, taking into account various factors.

Keywords: “green” technologies, innovations, environmental safety, product competitiveness, development prospects.

Основной задачей экологического менеджмента предприятия является предотвращение вредного воздействия производства и конечного продукта на окружающую среду, а также продвижение инициатив в области «зеленой» экономики. Но далеко не всегда “зеленый” подход находит отклик у конечных потребителей товаров.

На самом деле нет полностью экологического оборудования, которое могло бы обеспечить полностью безвредное производство, которое не влияет негативно на природу [1].

Органическое землепользование сочетает в себе традиционные методы ведения хозяйства, инновационные технологии и современный

научные разработки, которые благотворно влияют на окружающую среду и обеспечивают тесную взаимосвязь между формами жизни, которые включены в эту систему, а также поддерживают и обеспечивают благоприятное развитие в целом [2].

Основные правила производства органических продуктов:

- производство органических пищевых продуктов отделено во времени и пространстве от производства продуктов, не относящихся к органическим;
- методы, используемые для обработки органического сырья и органических пищевых продуктов, являются биологическими, физическими и механическими по своей природе, а любые добавки, технологические средства или другие материалы, которые вступают в химические реакции с органической пищей или изменяют ее, должны быть отдельно разрешены для использования и использоваться в строгом соответствии с установленными ограничениями; не допускается использовать ингредиенты, добавки и технологические средства (ГМО);
- не допускается использовать в системе органического производства и переработки наноматериалы и наночастицы, включая упаковку и поверхности, контактирующие с продуктом;
- не допускается использовать вещества и технологии, восстанавливающие свойства, потерянные при обработке и хранении и (или) придающие продукции иные свойства, которые нехарактерны для продукта, и (или) имитирующие его отдельные характеристики, которые имел продукт до обработки его и хранения.
- допускается применять препараты с микроорганизмами и ферментами, разрешенные в установленном порядке, используемые при переработке пищевых продуктов, за исключением генетически модифицированных организмов и продуктов на их основе.

На УП «Полоцкая универсальная база «Шарковщинский консервный завод» производится различная продукция: мясная, овощная, грибная, фруктовая и плодовые вина (более 30 наименований).

Для выработки плодовых вин используют различные сорта плодовых и ягодных культур. Сортовые вина — яблочное, малиновое, крыжовниковое, земляничное, виноградное.

Для улучшения качества продукции допускается добавление натуральных соков других плодовых культур, но не более 20% из общего количества сырья. Смешивание соков в определенном соотношении позволяет устранить недостатки одного сока за счет другого и более подходяще использовать плодородное и ягодное сырье.

Для приготовления плодовых вин используют соки свежие, виноматериалы плодовые сброженно-спиртованные, соки плодовые спиртованные, соки плодовые концентрированные.

Качество вина во многом зависит от качества свежих плодов и ягод. Плоды и ягоды, используемые в виноделии должны быть вызревшими без пороков, перезревшие плоды резко ухудшают качество вина, так как в них при перезревании в результате гидролиза спирта накапливается метиловый спирт.

Объем производства продукции составил в фактических ценах 6136 тыс. руб., а объем реализации составил 5952 тыс. руб. Производство вина улучшенного качества по специальной технологии и вин фруктово-ягодных составило 294 тыс. дал. Из них реализовано 272 тыс. дал.

Успешность предприятия зависит от того, насколько хорошо сочетают производители натурального продукта «зеленые» технологии и методы с маркетинговым продвижением органической продукции.

Список использованных источников:

1. Добродькин М. М., Кильчевский А. В., Клепач Л., Козлов А. И., Козлова Т. В., Миренков Ю. А., Моисеева М. О., Никонович Т. В., Олешук Е. Н., Петренко В. И., Саскевич П. А., Сучкова И. В., Тыбурский И., Французенок В. В. — «Основы органического производства». Минск // Издательство 2018 г.