МНИАП

Инновации для сокращения пищевых отходов

2020

- Согласно данным статистики ООН, до 30% производимых в мире продуктов питания неиспользуются и становятся пищевыми отходами.

- Снижение количества пищевых отходов даст возможность повысить устойчивость агропроизводства, уменьшить риск недоедания и голода, снизить нагрузкку на окружающую среду

- Современные цифровые технологии, разработки в области биотехнологий и др. создают новые возможности для уменьшения доли неиспользуемых продуктов питания

Новые технологии увеличения срока хранения

- Биологическаяя обработка собранных плодов, предотвращающая поражение плесенью;
- Новые системы поглощения этилена, встраиваемые в упаковку дают возможность уменьшить количество переспевших овощей и фруктов

МНИАП

Активные системы защиты свежести продуктов

- Системы датчиков, позволяющие контролировать реальное состояние продуктов питания
- Системы обеззараживания на основе использования озона обеспечивают безопасную и надежную дезинфекцию

Альтернативные технологии консервации

- Высоко производительная сушка овощей и фруктов, использование сушки для повторного использования пищевых отходов и переработки некондиционной с/х продукции
- Использование натуральных консервантов для обеспечения длительного хранения продуктов, выращенных по технологии органического земледелия

МНИАП

Новое поколение упаковки

- Использование инновационных стикеров, поглощающих этилен обеспечивает значительное увеличение сроков хранения;
- Широкое использование модифицированной атмосферы при обработке и хранении продуктов питания
- Применение специальных вкладышей в упаковку, выделяющих консерванты;

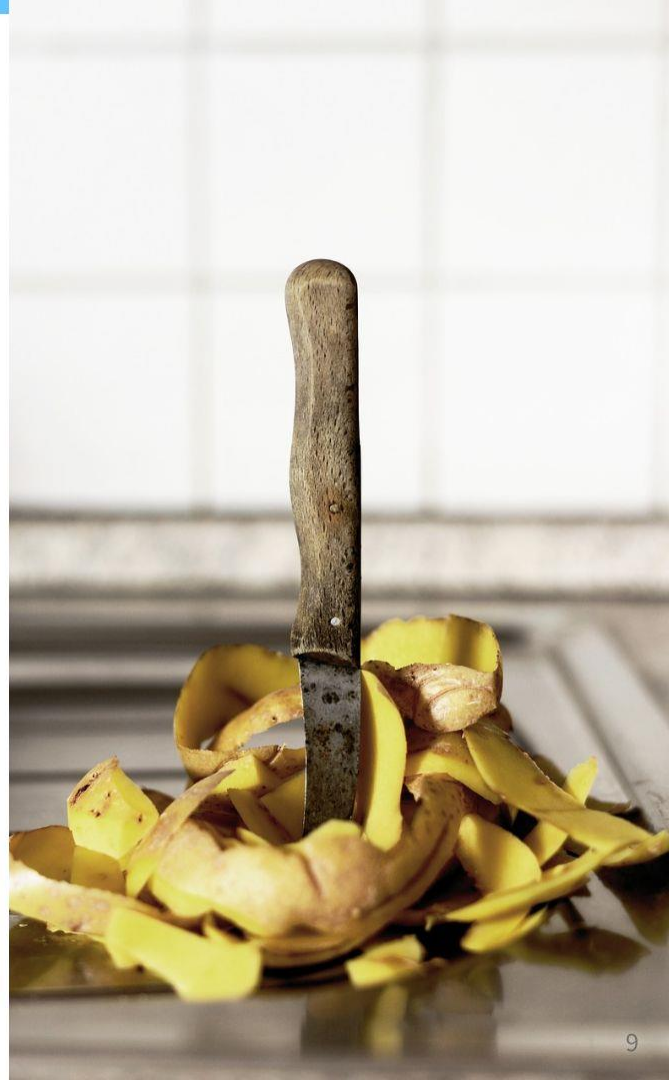
Цифровые инструменты

- Программные приложения, дающие возможность точно расчитывать объемызаказываемых продуктов для HORECA
- Анализ продуктов и расчет вероятного оставшегося срока хранения: осуществляется исткусственным интеллектом на основе мультиспектрального фото

МНИАП

Торговля и потребление

- Системы расчета динамического ценообразования, в зависимости от сроков годности
- Мобильные приложения для анализа структуры домашнего потребления, выявления нерационального использования продуктов питания
- Приложения для фудшеринга

Предотвращение образования отходов

- Торговые системы, эффективно связывающие производителей продуктов питания и покупателей, позволяющие избежать потерь урожая
- Системы глубокой переработки пищевых отходов: производство удобрений, биоразлагаемой упаковки и др.