

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОТХОДОВ ПЕРЕРАБОТКИ ГРИБОВ В ПРОИЗВОДСТВЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Разина И.И. (НИУ ИТМО)

Научный руководитель – доцент, к.т.н. Сучкова Е.П. (НИУ ИТМО)

**Введение.** Численность населения растёт – растёт количество потребляемой им пищи – увеличиваются темпы её производства – множится количество отходов. Последнее звено цепи можно минимизировать. Это возможно за счёт перехода от экстенсивного вида хозяйствования к интенсивному. То есть, зачастую, отход одного предприятия может служить сырьём для другого – таких циклов может быть более одного, тем самым осуществляется переход к циклической экономике. Такой нарратив, в частности, может быть интегрирован в пищевую отрасль. И это частично может поспособствовать разрешению проблемы с образующимися отходами и голодающим населением.

**Основная часть.** Повсеместно всё более осознаётся значимость диверсификации потребления белка за пределами традиционных вариантов животного происхождения. Поскольку спрос на белок продолжает расти, необходимо рассматривать альтернативные источники его получения, которые не только удовлетворяют потребности в питании, но и решают проблемы, связанные с воздействием на окружающую среду и этическими соображениями.

В статье рассматривается сфера использования отходов переработки грибов в производстве продуктов питания, предлагая решение растущей потребности в белках. Хотя усвояемость некоторых компонентов грибов человеком ограничена, преодоление этих препятствий открывает путь к включению богатых питательными веществами отходов в различные пищевые продукты. Потенциальные области применения широки: грибные субпродукты могут стать основой для продуктов на постоянно расширяющемся рынке «альтернативного мяса» [1]. Этот факт согласуется с большим общественным сдвигом в сторону устойчивого и этичного производства продуктов питания. Более того сам сектор животноводства помимо дискутируемого вопроса гуманности употребления животных человеком в пищу сам по себе является значительной силой, негативно влияющей на почву, воздух и воду [2,3]. То есть снижая нагрузку на данный сектор экономики можно говорить о сокращении негативного влияния на окружающую среду.

**Вывод.** Тема производства продуктов питания становится всё более актуальной за счет постоянного роста населения Земли, а производство продуктов питания из фактически отходов сельскохозяйственного сектора можно назвать интенсивным способом ведения хозяйства, что позволяет сократить негативное воздействие на окружающую среду, улучшить пищевую ценность продуктов питания и сократить количество отходов. Кроме того, использование отходов возникших при переработке грибов как источника пищевого белка для человека имеет потенциал для создания продукции с высокой маржинальностью.

### Список использованных источников.

1. Strategic market research “Plant Based Food Statistics - Size & Growth 2023” [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.strategicmarketresearch.com/blogs/plant-based-food-statistics> (Дата обращения 13.01.2024)
2. Жерносек А.В., Струкова М.Н. Влияние предприятий мясной промышленности на окружающую среду [Электронный ресурс] – Режим доступа: [https://elar.urfu.ru/bitstream/10995/97871/1/sueb\\_2021\\_017.pdf](https://elar.urfu.ru/bitstream/10995/97871/1/sueb_2021_017.pdf) (Дата обращения 13.02.2024)
3. The Guardian “Vegan diet cuts environmental damage and climate heating emissions: study” [Электронный ресурс] – Режим доступа:

<https://www.theguardian.com/environment/2023/jul/20/vegan-diet-cuts-environmental-damage-climate-heating-emissions-study> (Дата обращения 13.02.2024)