

РЕШЕНИЕ

Международной научно-практической конференции «Перспективные технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»

г. Краснодар

6 сентября 2018 года

Заслушав и обсудив ведущие доклады и выступления на пленарном и секционных заседаниях Международной научно-практической конференции **«Перспективные технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»**, отражающей современное состояние, актуальные проблемы и приоритетные направления научно-технологического развития отраслей пищевой и перерабатывающей промышленности АПК, участники Международной научно-практической конференции – представители научных учреждений, образовательных учреждений и предприятий России, Республик Беларуси, Молдовы и Казахстана **констатируют:**

Инновационный вектор научно-технологического развития экономики отраслей пищевой и перерабатывающей промышленности в настоящее время задан Стратегией научно-технологического развития Российской Федерации до 2030 года и Стратегией повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года.

Основными приоритетными направлениями развития экономики отраслей пищевой и перерабатывающей промышленности, сформулированными в Стратегии научно-технологического развития Российской Федерации до 2030 года, являются направления, позволяющие получить научные и научно-технические результаты и создать **конкурентоспособные технологии**, обеспечивающие эффективное хранение и переработку сельскохозяйственной продукции, создание безопасных и качественных, в том числе функциональных, продуктов питания.

Указанные направления Стратегии научно-технологического развития Российской Федерации до 2030 года в комплексе с направлениями Стратегии повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года, ориентированными на обеспечение полноценного питания, профилактику заболеваний, увеличение продолжительности и повышение качества жизни населения, стимулирование развития производства и обращения на рынке продукции надлежащего качества, являются основой инновационного развития внутреннего рынка продуктов и услуг в области хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

Оценивая основные тенденции в отраслях пищевой и перерабатывающей промышленности и учитывая многообразие задач научно-технологического развития отраслей, участники конференции:

1. Отмечают, что научно-исследовательские организации и высшие учебные заведения выполняют большой объём актуальных

фундаментальных исследований и прикладных разработок, необходимых для обеспечения продовольственной безопасности страны.

Вместе с тем обращают внимание на актуализацию следующих отраслевых проблем:

- снижение реальной эффективности переработки сельскохозяйственного сырья и производства пищевой продукции, рост стоимости основного сырья, технологических вспомогательных средств и вспомогательных материалов, сокращение объёмов государственной поддержки, *обуславливают* необходимость разработки ресурсо- и энергосберегающих технологий переработки сельскохозяйственного сырья и производства пищевой продукции;

- растущая потребность в увеличении животноводческой продукции высокого качества, безопасности, пищевой и биологической ценности *обуславливают* необходимость разработки технологий прижизненного формирования качества, безопасности, пищевой и биологической ценности животноводческой продукции;

- высокие потери в процессе хранения и транспортирования сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции, снижающие уровень продовольственной безопасности и приводящие к негативному воздействию на окружающую среду, *обуславливают* необходимость разработки новых технологий в сфере хранения и транспортирования сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции;

- большие объёмы вторичных ресурсов, образующихся при переработке сельскохозяйственного сырья растительного и животного происхождения, что приводит к повышению экологической нагрузки на окружающую среду, *обуславливают* необходимость разработки технологий их конверсии с получением биологически активных, пищевых и кормовых добавок, а также пищевых ингредиентов;

- увеличение потребительского спроса на продукты здорового питания, включая обогащённые продукты, продукты функционального и специализированного назначения, продукты персонализированного питания, *обуславливает* необходимость создания технологий таких продуктов питания, способствующих повышению защитных функций организма с целью снижения потерь от алиментарно зависимых заболеваний;

- недостаточность методов определения, в том числе прецизионных инструментальных методов оценки качества и безопасности сырья и пищевых продуктов, биологически активных, пищевых и кормовых добавок, *актуализирует* необходимость создания экспрессных методов их контроля, позволяющих оперативно и дистанционно регулировать технологические процессы хранения и переработки и целенаправленно формировать качество и безопасность пищевых продуктов, биологически активных, пищевых и кормовых добавок.

2. Определяют в качестве приоритетных направлений решение следующих научно-практических задач:

- *в целях снижения ресурсо- и энергоёмкости производства пищевой продукции* – разработка технологий глубокой переработки сельскохозяйственного

сырья с получением конкурентоспособной высококачественной пищевой продукции, в том числе обогащённой, специализированной и функционального назначения; разработка технологических способов и режимов по снижению ресурсо- и энергоёмкости производственных процессов;

- *в целях увеличения объёмов производства животноводческой продукции* – создание технологий прижизненного формирования качества, безопасности, пищевой и биологической ценности животноводческой продукции, в том числе с применением в рационах питания сельскохозяйственных животных и птицы комплексных кормовых добавок, обладающих антитоксическими, антиоксидантными, гепатопротекторными и пробиотическими свойствами;

- *в целях снижения потерь сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции в процессе их хранения и транспортирования* – разработка инновационных прорывных технологий защиты от поражения энтомологическими и микробиологическими факторами, регулирования хранимоспособности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов с применением физических методов воздействия, биологических препаратов, специальных газовых сред, биоцидной и антиоксидантной упаковки, охлаждения, заморозки и низкотемпературной сушки, обеспечивающих минимальные потери сырья и продуктов, а также максимальное сохранение пищевых и биологически активных веществ в сырье и в продуктах;

- *в целях эффективного использования вторичных ресурсов, образующихся при переработке сельскохозяйственного сырья растительного и животного происхождения*, – создание перспективных технологий конверсии вторичных ресурсов на основе применения физических, биотехнологических и физико-химических методов с получением биологически активных, пищевых и кормовых добавок, а также пищевых ингредиентов;

- *в целях удовлетворения потребительского спроса и расширения ассортимента продуктов здорового питания* – разработка технологий обогащённых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения, продуктов персонализированного питания, способствующих повышению защитных функций организма с целью снижения потерь от алиментарно зависимых заболеваний;

- *в целях оперативного контроля технологических процессов и целенаправленного формирования качества пищевых продуктов, биологически активных, пищевых и кормовых добавок* – создание экспрессных прецизионных инструментальных методов контроля показателей качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; разработка комплексной системы оценки качества и подтверждения соответствия пищевой продукции.

3. Рекомендуют производству и органам отраслевого управления в качестве первоочередных мер:

- для повышения хранимоспособности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов шире использовать технологии хранения сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов с применением физических

методов воздействия, биопрепаратов, специальных газовых сред и биоцидной упаковки;

- для снижения ресурсо- и энергоёмкости производства пищевой продукции шире использовать отечественные технологии глубокой переработки сельскохозяйственного сырья с получением конкурентоспособной высококачественной и безопасной пищевой продукции;

- активизировать работы по повышению продуктивности сельскохозяйственных животных и птицы, созданию технологий прижизненного формирования качества, безопасности, пищевой и биологической ценности животноводческой продукции с применением в их рационах питания комплексных кормовых добавок, обладающих антитоксическими, антиоксидантными, гепатопротекторными и пробиотическими свойствами;

- для обеспечения эффективного использования вторичных ресурсов, образующихся при переработке сельскохозяйственного сырья растительного и животного происхождения, шире применять технологии их конверсии на основе физических, биохимических и физико-химических методов;

- активизировать работы по расширению ассортимента продуктов здорового питания, включая обогащённые продукты, продукты функционального и специализированного назначения, продукты персонализированного питания;

- освоить и широко внедрять комплексную систему оценки качества, безопасности и подтверждения соответствия пищевой продукции на всех этапах её жизненного цикла с применением экспрессных прецизионных инструментальных методов контроля.

Оргкомитет конференции

06.09.2018 г.