

ENTWICKLUNG DER LEBENSMITTELINDUSTRIE (РОЗВИТОК ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ)

Плужнік Р.А., гр. ХТ-28

Науковий керівник – канд. філол. наук, доц. **Н.А. Скриннік**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Для захисту від продовольчих криз виробництво продуктів харчування підлягає складному законодавству та інтенсивному контролю за продуктами харчування. У цьому процесі біотехнічні інновації відіграють важливу роль.

Lebensmittelindustrie oder Ernährungsindustrie ist einer Landwirtschaft nachgelagerter Wirtschaftszweig, in dem ein wesentlicher Teil der erzeugten Agrarprodukte für die menschliche Ernährung verarbeitet wird. Kleinere Unternehmen mit weniger als 20 Beschäftigten pro Betrieb gehören zum Ernhrungshandwerk, nicht zur Ernährungsindustrie.

Ernährungsindustrie und Ernhrungshandwerk bilden gemeinsam das Ernährungsgewerbe und bilden mit dem Lebensmittelgroßhandel, dem Lebensmitteleinzelhandel, der Gastronomie und angrenzenden Dienstleistungsbereichen zusammen die Ernährungswirtschaft. Das Gesamtsystem wird als Agrar- und Ernährungswirtschaft oder als Agribusiness, seltener auch als Nahrungswirtschaft bezeichnet. Die Herstellung von Lebensmitteln unterliegt unter anderem zum Schutz vor Lebensmittelkrisen einem komplexen Lebensmittelrecht und einer intensiven Lebensmittelkontrolle. Neben der verfahrenstechnischen Weiterentwicklung der Produktion spielten in den letzten Jahrzehnten auch biotechnische Innovationen eine wesentliche Rolle (so zum Beispiel bei der Produktion von synthetischem Lab). Für die technischen Verfahren der Lebensmittelproduktion hat sich mit der Lebensmitteltechnologie innerhalb der Verfahrenstechnik eine eigene interdisziplinäre Hochschulausbildung und ein Forschungsbereich mit spezifischen Berufsperspektiven innerhalb eines der vier gründlichen Industriesektoren entwickelt. Die Beschäftigung mit der Wechselwirkung zwischen Ernährung, Lebensmittelqualität und Gesundheit erfolgt im Rahmen der kotrophologie, zunehmend auch durch die Ernährungsmedizin.

Besonderes Augenmerk richten diese Disziplinen bei der Bewertung von industriell erzeugten Lebensmitteln neben nährwertbezogenen Eigenschaften auf gesundheitsbezogene Aspekte, wie zum Beispiel Allergie-Risiken sowie auf das Verhältnis von Ernährungsgewohnheiten zu dem jeweiligen Lebensstil.