

Напря́м 5. ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ХАРЧОВОЇ ІНДУСТРІЇ

ІННОВАЦІЙНІ РІШЕННЯ У СФЕРІ ЛОГІСТИКИ ТА СКЛАДУВАННЯ ДЛЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ СТІЙКОСТІ Й СВІЖОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Костка М.С., гр. МЕН 3-1

Науковий керівник – канд. екон. наук, доц. **В.С. Кушнірук**
Миколаївський національний аграрний університет,
м. Миколаїв, Україна

Проблема даної теми виникає у необхідності забезпечення стійкості та свіжості харчових продуктів на всіх етапах логістики та складування. Через неналежні умови транспортування та зберігання значна частина продукції втрачає якість, що призводить до зниження харчової безпеки, економічних втрат і негативного впливу на довкілля.

Останні дослідження в логістиці та складуванні харчових продуктів показують, що застосування технологій Інтернету речей (IoT), штучного інтелекту та блокчейну має контролювати умови зберігання та транспортування, допомагаючи зберегти свіжість продуктів.

Мета дослідження – розробка та оцінка інноваційних логістичних рішень і технологій зберігання для збереження стійкості та свіжості харчових продуктів.

Завдання дослідження: проаналізувати сучасні методи логістики та зберігання харчових продуктів; визначте ефективні технології для підтримки якості та свіжості продукції, розробити рекомендації щодо впровадження інновацій для оптимізації логістичних процесів.

Інновації в логістиці та складуванні харчових продуктів спрямовані на збереження якості та свіжості, мінімізацію втрат і оптимізацію витрат. Ключові рішення включають: смарт-упаковку з індикаторами свіжості, що сигналізують про стан продукту; технології системи підтримки температури, які забезпечують стабільну температуру на всіх етапах транспортування; інтернет речей (IoT) для моніторингу умов зберігання та транспортування в режимі реального часу; автоматизація складів із застосуванням.

Отже, інноваційні рішення в логістиці та складуванні, такі як інтелектуальні сенсори, автоматизація складів та покращені системи охолодження, значно підвищують стійкість і зберігають свіжість харчових продуктів, знижуючи втрати та забезпечуючи якість на всіх етапах постачання.