

ТАМАҚ ӨНІМДЕРІН ҚАЙТА ӨНДЕУ



ТАМАҚ ӨНІМДЕРІН ӨНДЕУ СТРАТЕГИЯЛЫҚ МАҢЫЗДЫ СЕКТОР БОЛЫП ТАБЫЛАДЫ, БҰЛ ӨЗ КЕЗЕГІНДЕ АЗЫҚ-ТҮЛІК ҚАУІПСІЗДІГІН ҚАМТАМАССЫЗ ЕТЕДІ. ҚАЗІРГІ КЕЗДЕ ХАЛЫҚ САНЫНЫҢ ӨСУІНЕ БАЙЛАНЫСТЫ ТАМАҚ ӨНІМДЕРІН ТҰТЫНУ ЖӘНЕ ОНЫҢ САПАСЫНА ДЕГЕН СҰРАНЫС ӨСТІ. ОСЫ СЕКТОР АУЫЛ ШАРУАШЫЛЫҒЫМЕН ӨТЕ БАЙЛАНЫСТЫ, СЕБЕБІ ОЛ МАҢЫЗДЫ ШИКІЗАТ ҚОРЫ. АЗЫҚ-ТҮЛІК ӨНДІРІС ОРЫНДАРЫ ТҰТЫНУШЫ ХАЛЫҚТЫҢ ЖАНЫНДА ОРНАЛАСҚАН.

□ Тамақ өнімдерін өндіруде басты үлесі бидай-өндеу өнеркәсібіне тиеді (23,5%), сүт өндеу өнеркәсібі (16,3%), наубайхана (15,3%), ет өндеу (13,4%), консервілеу (8,1%), май және тоң май (7,8%) тағы басқа өндіріс (15,6%).

ТАМАҚ ҚАЛДЫҚТАРЫН ҚҰРАЙТЫН АЗЫҚ-ТҮЛІК ӨНІМДЕРІ

- Азық – түлік жарамсыздығы
- Ет қалдықтары – сүт өнімдері.
- Қайта өңдеу компанияларының қалдықтары.
- Сапасын жоғалтқан азық – түлік өнімдері.
- Қоғамдық тамақтану орындарынан қалған қалдықтар.



КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ВРЕМЕННОГО ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ВРЕМЕННОГО ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ

**АЗЫҚ-ТҮЛІК КОНТЕЙНЕРЛЕРІН САҚТАЙТЫН
КОНТЕЙНЕР**

АЗЫҚ – ТҮЛІК ҚАЛДЫҚТАРЫ

- Шіритін тамақ қалдықтары – микробтарды тудырады. Шіру барысында жаман иіс және улы заттар бөледі. Шіру мерзімі 1 – 2 жұма.
- Жану барысында диоксиндер түзеді.
- Тамақ қалдықтары барлық қалдықтардың 10% құрайды.
- Компосттеу әдісі- маңызды органикалық тыңайтқыш. Топырапаққа сіңіп, оның құрамын және өнімділігін жақсартады.

УТИЛИЗАЦИЯЛАУ ӘДІСТЕРІ

Жағу- жылу өндеу.

Биологиялық қалдық қайта өндеу

Биологическая переработка отходов —
компостирование.

Источник: <http://vtorothodi.ru/utilizaciya/utlizaciya-i-pererabotka-pishhevux-otxodov>

Утилизация и переработка отходов ©
vtorothodi.ru

КОЛДАНЫЛҒАН ӘДЕБИЕТТЕР

- ✓ <http://invest.gov.kz/ru/pages/proizvodstv-o-produktov-pitaniya>