

СИСТЕМАТИЗАЦІЯ РІЗНОВИДІВ ЕКОУПАКОВКИ ДЛЯ КАВОВИХ НАПОЇВ

Анотація. Стаття присвячена особливостям різновидів екоупаковки для кавових напоїв, як спосіб екологічної безпеки та охорони навколишнього середовища. Систематизовано різновиди екоупаковки для кавових напоїв, а саме з кукурудзяного крохмалю, кавової гущі, апельсинової кірки, бамбуку, цукрової тростини та наведено їх порівняння. Визначено чинники, які впливають на розвиток інноваційних технологій в області екоупаковки для кавових напоїв.

Ключові слова: екоупаковка, дизайн, екологічність, кавові напої, товар.

В останні роки в світі відзначаються серйозні екологічні проблеми, причиною яких є масове використання пластику, в тому числі в пакувальній продукції. З огляду на цей факт, все більша кількість населення планети усвідомлює негативний вплив людини на природу.

Екологічність — один з головних глобальних трендів в області упаковки. На неї орієнтується і покупець, що вибирає товар, і бізнес, який прагне заявити про свою екологічну свідомість, і виробник, який турбується про зниження негативного впливу на навколишнє середовище.

Однією з найбільш серйозних екологічних проблем, що стоять перед промислово-розвиненими країнами, є забруднення навколишнього середовища побутовими та техногенними відходами, які в більшості випадків, токсичні, хімічно активні, містять канцерогенні і мутагенні компоненти. Розміщення неперероблених небезпечних відходів на звалищах і полігонах, поховання в землі і морських глибинах не може бути надійним способом нейтралізації їх впливу на навколишнє середовище.

Щодня у світі випивають та викидають багато одноразових стаканів для кавових напоїв, утворюючи цим значку кількість сміття.

У статті [1] розглянуто позиціонування кавової продукції на ринку України з точки зору маркетингу та лояльності споживачів до присутніх брендів. Однак не визначено вплив дизайну упаковки та її екологічності на розвиток кав'ярні.

Автори роботи [2] виконали системне дослідження дизайнерських рішень у зовнішньому оформленні пакувальної продукції різного призначення на основі уточнення сутності інноваційної упаковки, поглиблення критеріальної бази дизайну за рахунок інноваційності в упаковці, аналізу впливу кольорів, які використовуються при оформленні упаковок для різних груп споживчих товарів, а також дослідження умов, причин та переваг редизайну упаковки для поліпшення її споживчих характеристик та привернення уваги споживачів. В

статті не наведено особливості використання дизайну упаковки кавової продукції з еко-матеріалів.

Упаковка з використанням пластику розкладається десятки, а іноді сотні років. Сучасні дизайнери пропонують варіанти упаковки, яка розкладається за кілька тижнів. Метою роботи є аналіз різновидів креативної та екологічної упаковки для кавових напоїв.

Багато країн вже відмовилися від одноразового пластикового посуду та упаковки, на користь екологічної пакувальної продукції. Відомо [3], що одноразові паперові стакани для кавових напоїв, всередині покриті тонким шаром пластику, який ускладнює його переробку. Британське дослідження засвідчило [4], що проблема полягає в необхідності сортування стаканів та спеціальному обладнанні для переробки такого типу сміття. Альтернативним рішенням є саме використання для пакувальної продукції натуральних матеріалів, які швидко розкладаються та легко перероблюються.

Екоупаковку для кавових напоїв можна розробити з таких матеріалів як:

- кукурудзяний крохмаль, стакан з такого матеріалу набагато міцніший ніж пластик, має кремовий відтінок та не виділяє шкідливі речовини при нагріванні (рис. 1, а);
- кавова гуща, з якої виготовляють легкі чашки, але цей процес досить складний; за структурою вони нагадують дерев'яні волокна, такі чашки набирають популярність у кав'ярнях (рис. 1, б);
- апельсинова кірка, чашку з такого матеріалу використовують для кавових напоїв, це оригінальне та екологічне рішення, вони досить міцні та приємно пахнуть, легкі в переробці (рис. 1, в);
- бамбук, з якого виготовляють різноманітний посуд, в тому числі стакани для кавових напоїв, дуже міцний та екологічний матеріал, але не рекомендований для використання напоїв з високими температурами (рис. 1, г);
- цукрова тростина, посуд з такого матеріалу досить міцний та приємний на дотик, низька теплопровідність матеріалу дозволяє витримувати високі температури (рис. 1, д).

Систематизована інформація за видами матеріалів для упаковки кавових напоїв, для порівняння часу розкладання, можливість нанесення брендування, час використання та температурний діапазон (табл. 1).



Рис. 1 – Зовнішній вигляд різновидів екостаканів для кавової продукції

Таблиця 1 – Характеристика матеріалів для упаковки

Матеріал	Час розкладання	Можливість брендування	Багаторазовість	Температурний діапазон
Кукурудзяний крохмаль	90-180 днів	+	-	від -20 до +120 °C
Кавова гуща	Від 180 днів	+	+	від -20 до +120 °C
Апельсинова кірка	2 роки	+	-	від -20 до +120 °C
Бамбук	1 рік	+	-	від -20 до +120 °C
Цукрова тростина	80-180 днів	+	-	від -20 до +120 °C

Екоупаковка розкладається не виділяючи в атмосферу, ґрунт та повітря шкідливих речовин. При закопуванні в землю бамбуку або цукрової тростини утворюється корисне добриво. Більшість різновидів екоупаковки для кавових напоїв можуть витримувати більший температурний діапазон на відміну від пластику. Посуд з натуральних матеріалів не виділяє шкідливі речовини та дозволяє зберегти натуральний смак та аромат продукту.

Таким чином, за результатами дослідження встановлено, що екологічний підхід в створенні екоупаковки для кавових напоїв має велике значення. Тому розвиток екологічного підходу до її створення є одним з засобів розвитку «розумного споживання». Систематизовано інформацію щодо різновидів екоупаковки для кавових напоїв, а саме з кукурудзяного крохмалю, кавової гущі, апельсинової кірки, бамбуку, цукрової тростини. Проаналізовано зазначені види упаковки за часом розкладання, можливістю брендування, тривалістю використання та температурним діапазоном. Зазначені шляхи

розвитку екоупаковки для кавової продукції з урахування екологічної проблеми в Україні та світі.

Література:

1. Бенівська І. В. Позиціонування товарів як елемент маркетингової діяльності (на прикладі товарної групи «Кава») / І. В. Бенівська // Формування ринкової економіки : зб. наук. пр. / М-во освіти і науки, молоді та спорту України, ДВНЗ «Київ. нац. екон. ун-т ім. В. Гетьмана» ; [редкол.: О. О. Беляєв (відп. ред.) та ін.]. – Київ : КНЕУ, 2011. – Спец. вип.: Маркетингова освіта в Україні. – С. 132–140.

2. Біловодська О. А. Дизайн та редизайн як елементи споживчої інноваційної упаковки товару / О. А. Біловодська, І. А. Біловодський // Інноватика в освіті, науці та бізнесі: виклики та можливості : матеріали І Всеукраїнської конференції здобувачів вищої освіти і молодих учених (17 листопада 2020 р., м. Київ) / за заг. ред. О. М. Ніфатової. – Київ : КНУТД, 2020. – С. 448-454.

3. Екоупаковка: сучасний стан проблеми і роль дизайну в її вирішенні. URL: <http://book.uraic.ru> (дата звернення: 21.03.2021).

4. Критерії екологічної упаковки або як правильно «перейти на зелене». URL: <https://www.opti-com.ru> (дата звернення: 06.04.2021).

5. Еко-тренди в упаковці і український ринок органічних продуктів. URL: <https://koloro.ua> (дата звернення: 10.04.2020).

УДК 664.843.5

КОРОБКА Ю.В.¹, БІЛА Г.М.¹, АНТРАПЦЕВА Н.М.²

¹ Національний університет харчових технологій

² Національний університет біоресурсів та природокористування України

ТЕХНОЛОГІЯ КОНСЕРВОВАНИХ ПРОДУКТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ НИЗИНУ

Сучасна харчова індустрія охоплює широкий асортимент продуктів переробки фруктів і овочів, що активно оновлюється шляхом використання різноманітних харчових добавок.

Продукти переробки фруктів і овочів залежно від методів консервування на поділяють на різноманітні групи: фруктові та овочеві консерви, швидко заморожені фруктові та овочеві продукти, сушені фрукти і овочі, солоні, квашені, мочені овочі і фрукти, картопляні продукти [1].

До овочевих і фруктових консервів відносять продукти, фасовані в тару, герметично закупорені, стерилізовані при температурі 120 °С, пастеризовані при температурі нище 100 °С та виготовлені комбінованим способом. Деякі консерви виготовляють асептичним консервуванням, яке дає можливість отримати продукти високої якості і зберегти натуральні властивості сировини (смак,запах) [2, 3].