Март 2020 года

6-й Информационный бюллетень по холодильному оборудованию и продуктам питания

Роль холода в мировых продовольственных ресурсах

Краткая сводка для ответственных лиц

Охлаждение продлевает срок годности пищевых продуктов и, таким образом, позволяет избежать потерь по всей цепочке поставок от фермера или рыбака до потребителя в ходе транспортировки, хранения и торговли. Это ключевой элемент мировой продовольственной безопасности, который также влияет на окружающую среду: на производство продуктов питания, потерянных в результате порчи, тратится вода, земля и энергия.

В этой связи в ноябре 2019 года 76 стран подписали Римскую декларацию в поддержку развития устойчивой холодильной цепи.

Последний информационный бюллетень МИХ "Роль холода в мировых продовольственных ресурсах" [1] направлен на более точное определение и количественную оценку потерь и текущего состояния холодильной цепи в различных регионах мира для основных категорий пищевых продуктов и каждого этапа цепей производства и снабжения. Он основан на данных, собранных Организацией Объединенных Наций (в частности, ФАО) и отраслевыми ассоциациями, которые сотрудничают с МИХ. Бюллетень сводит данные воедино, конкретизирует, позволяя выявить ряд фактов и сформулировать рекомендации, которые кратко излагаются ниже:

* По данным на 2013 год, годовое количество пищевых продуктов, нуждавшихся в охлаждении, составило 1 661 млн тонн (46% от всех произведенных продуктов питания). Эта величина получена после вычета различных потерь при выращивании и сборе урожая.
* **Однако всего 47% от этого объема были действительно охлаждены, что привело к потерям, составляющим 13% от общего объема производства продовольствия. Эти потери особенно велики в развивающихся странах**, где доступная холодильная мощность значительно меньше, чем в развитых странах.
* **Эти 475 миллионов тонн продуктов питания могли быть сохранены при помощи охлаждения и теоретически прокормить 950 миллионов человек в год.** Эта цифру следует сопоставить с фактом, что в 2018 году 821 миллион человек страдали от недоедания, и что к 2050 году население планеты должно увеличиться еще на 2 миллиарда человек.

Конечно, сохранить все скоропортящиеся продукты, обеспечив при этом здоровое питание для всех, невозможно. Но если проанализировать ситуацию в разных странах, станет очевидно, что существует значительный потенциал для прогресса, и **охлаждение должно быть одним из решений, которое необходимо популяризировать для совершенствования продовольственной безопасности во всем мире.**

Данный информационный бюллетень, намеренно носящий компиляционный характер, включает в себя различные диаграммы и дополняется приложением [2], в котором подробно расшифровываются сделанные предположения и расчеты. Таким образом, документ предоставляет ключевые точки для анализа и реализации реальной политики в отношении потерь продовольствия и отходов в каждой стране, в том числе, благодаря эффективным холодильным технологиям, экологически чистым и адаптированным к различным ситуациям.

Вскоре будет опубликован дополнительный информационный бюллетень, содержащий количественную оценку воздействия потерь продовольствия на глобальное потепление, а также описывающий холодильные решения, позволяющие уменьшить потери.

Международный институт холода готов помочь своим членам, правительствам, компаниям, общественным организациям и частным лицам в достижении Целей устойчивого развития Организации Объединенных Наций.

1. Информационный бюллетень МИХ "Роль холода в мировых продовольственных ресурсах" можно найти здесь: <https://iifiir.org/en/iir-informatory-notes> (доступно для членов МИХ после авторизации на веб-сайте)
2. Приложение доступно здесь: <https://iifiir.org/en/iir-informatory-notes>

**Рисунок 1:**

**Потери продовольствия из-за отсутствия холодильного оборудования в мире (в 2013 г.) (млн т)**

