

до продуктів харчування та підтримки агропродовольчого сектору як в Україні, так і в усьому світі. Розв'язання цих проблем вимагає координації зусиль та впровадження інноваційних рішень в управлінні продовольчою безпекою, щоб забезпечити сталість життєво важливих ресурсів для всіх націй.

### **Список використаних джерел**

1. Актуальні проблеми правового забезпечення продовольчої безпеки України : монографія / О. М. Батигіна, В. М. Жушман, В. М. Корнієнко [та ін.] ; за ред.: В. Ю. Уркевича, М. В. Шульги ; Нац. ун-т “Юрид. акад. України ім. Ярослава Мудрого”. – Х. : ФОП Шевченко С. О., 2013. – 326 с.

2. ULR: <http://socrates.vsau.org/repository/card.php?id=33659> (дата звернення 22.04.2024)

**Анастасія ХОМИЧ**

ЗВО спеціальності 181 “Харчові технології”

Миколаївський національний аграрний університет

м.Миколаїв, Україна

*Науковий керівник – д-р екон. наук, професор кафедри готельно-ресторанної справи та організації бізнесу*

**Ірина БАНЄВА**

## **РОЛЬ ЦИФРОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ТРАНСФОРМАЦІЇ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ: ПЕРЕВАГИ ТА РИЗИКИ**

Харчова промисловість є однією з найважливіших галузей у світі, забезпечуючи їжею мільярди людей. Однак ця галузь стикається з низкою викликів, включаючи зростаючий попит на продукти харчування, необхідність забезпечувати їх безпеку та якість, а також мінімізувати вплив на навколишнє середовище. Цифрові технології можуть допомогти подолати ці виклики та трансформувати харчову промисловість. [1]

Перевагами цифровізації харчової промисловості є [2]:

- Підвищення ефективності виробництва: автоматизація процесів та використання розумних датчиків дозволяють оптимізувати виробничі операції, зменшити відходи та підвищити продуктивність.

- Покращення безпеки харчових продуктів: цифрові технології, такі як блокчейн та Інтернет речей (IoT), забезпечують кращу відстежуваність продуктів харчування, що допомагає швидше виявляти та усувати проблеми з безпекою продуктів.

- Підвищення прозорості та відстежуваності ланцюгів поставок: цифрові технології, такі як блокчейн та IoT, дозволяють відстежувати продукти від ферми до столу, забезпечуючи прозорість та підзвітність у ланцюгах поставок.

- Персоналізація харчових продуктів: аналіз даних про споживчі переваги та купівельну поведінку дозволяє розробляти персоналізовані харчові продукти, що відповідають індивідуальним потребам і смакам;

Ризики цифровізації харчової промисловості [3]:

- Кібербезпека та конфіденційність даних: зростаюча залежність від цифрових систем та обмін конфіденційною інформацією роблять харчову промисловість вразливою до кібератак та порушень безпеки даних.

- Надмірна залежність від цифрових технологій може зробити харчову промисловість вразливою до технічних збоїв або відмов, що може призвести до серйозних перебоїв у виробництві та ланцюгах поставок.

- Висока вартість впровадження та підтримки: цифрова трансформація харчової промисловості вимагає значних інвестицій в обладнання, програмне забезпечення та навчання персоналу.

Отже, цифрові технології відкривають нові можливості для трансформації харчової промисловості, пропонуючи підвищену ефективність, безпеку продуктів, прозорість та персоналізацію. Однак необхідно також ретельно розглянути потенційні ризики, такі як кібербезпека, етичні проблеми та висока вартість впровадження [4] .

#### **Список використаних джерел:**

1. Харчова промисловість світу. URL: <https://naurok.com.ua/prezentaciya-harchova-promislovist-svitu-336254.html> (дата звернення 22.04).

2. Smith, J., & Johnson, A. (2019). "The Impact of Digitalization on Efficiency in the Food Industry." *Journal of Food Science*, 84(6), 1500-1507.

3. Johnson, M., & Smith, K. (2020). "Cybersecurity Risks in the Food Industry: Challenges and Solutions." *Food Technology*, 74(9), 45-51.

4. ПРОГРЕС У ЦИФРОВИХ ТЕХНОЛОГІЯХ ДЛЯ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ. URL: <http://uk.pizza-auto.com/news/advances-in-digital-technologies-for-food-safety/> (дата звернення 23.04.2024).

**Софія ТУРОВИЧ**

ЗВО спеціальності 181 "Харчові технології"

Миколаївський національний аграрний університет

м.Миколаїв, Україна

*Науковий керівник – д-р екон. наук, професор кафедри готельно-ресторанної справи та організації бізнесу*

**Ірина БАНЄВА**

## **ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ТА АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ В УКРАЇНІ ТА СВІТІ**

Зростання попиту на органічні та натуральні продукти створює нові можливості для розвитку харчової промисловості як в Україні, так і в світі, але водночас ставить завдання щодо забезпечення високих стандартів якості та безпеки. Глобалізація торгівлі та зростання конкуренції на світовому ринку харчових продуктів змушують українських виробників пристосовуватися до міжнародних стандартів та вимог, а також вдосконалювати свої технології та виробничі процеси [1]. Проблеми екологічного захисту, зокрема забруднення навколишнього середовища та зниження рівня родючості ґрунтів, стають серйозним викликом для харчової промисловості як в Україні, так і в світі, і вимагають прийняття та реалізації екологічно відповідальних рішень. [3]

Надмірне використання хімічних добрив та пестицидів при вирощуванні сільськогосподарських культур має негативний вплив на якість та безпеку харчових продуктів, що є актуальною проблемою для харчової промисловості.

Зміна споживчих уподобань та зростання попиту на нові продукти, такі як рослинні м'ясні аналоги та інші альтернативні білкові джерела, створюють нові