

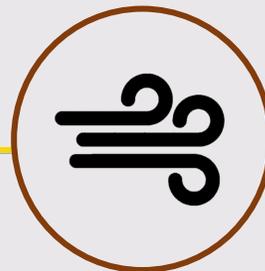


**Пищевые отходы:
неочевидная экологическая
проблема культуры потребления**

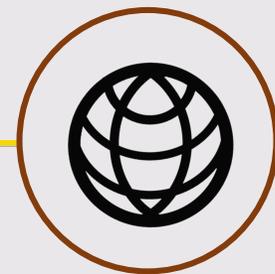
Немного цифр



21%



8%



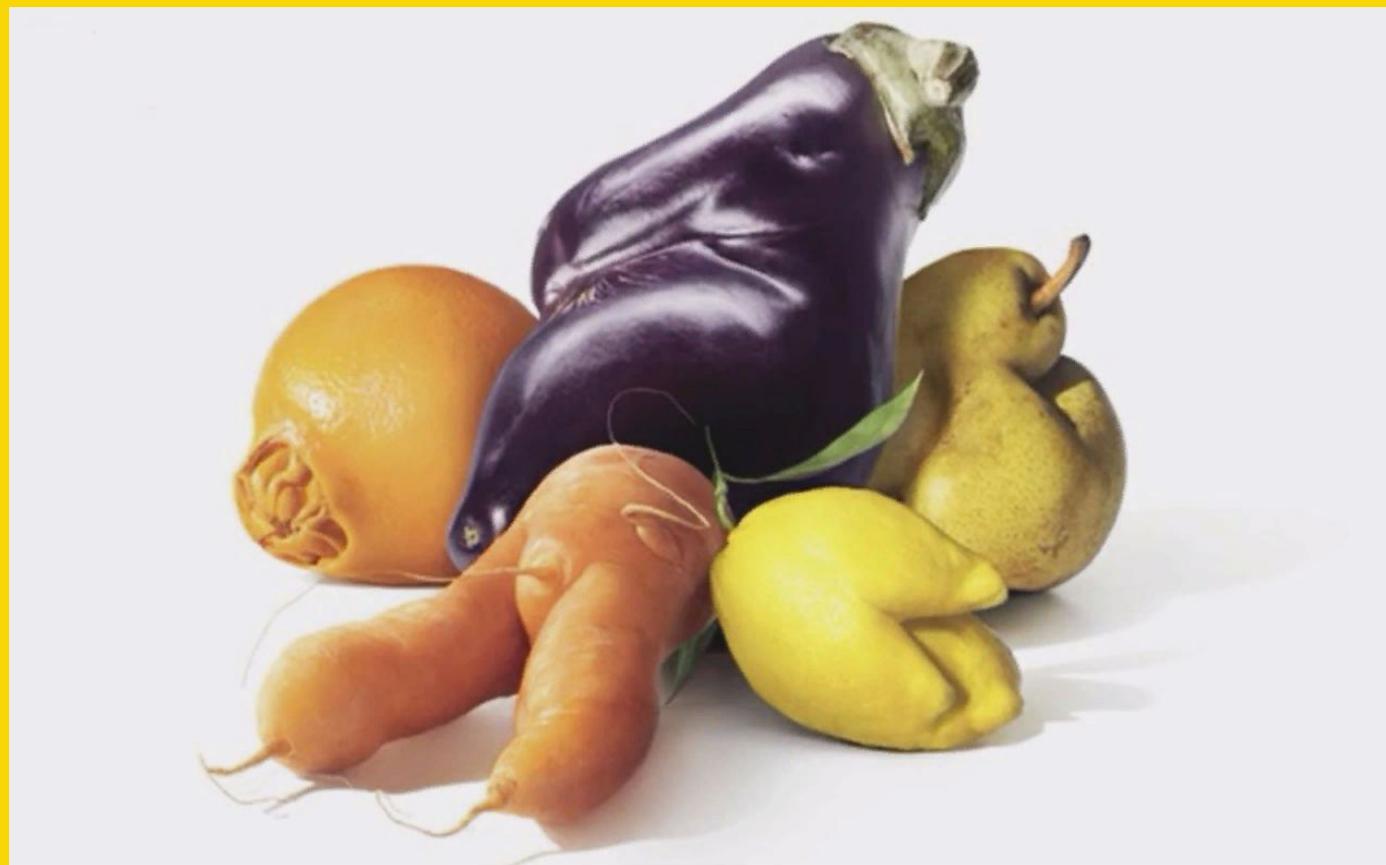
30%

По данным Продовольственной и сельскохозяйственной организации ООН

1. Не покупайте лишнего



2. Покупайте продукты-изгои



РУКОВОДСТВО ПО ХРАНЕНИЮ ПРОДУКТОВ

ТАША ТЕЙЛ
2020

<https://tashatale.ru/>

Какие процессы в мире и экологии запускает неграмотное обращение с едой?

Какие условия нужны продуктам, чтобы они хранились долго?

Наилучшие условия хранения для всех знакомых в быту продуктов.



ОГЛАВЛЕНИЕ

Вступление	3
Теоретическая часть	4-15
Моя история	16-18
Практическая часть	19-36
Послесловие	37
Словарь	38
Дополнительные материалы	39
Ссылки	40

ВСТУПЛЕНИЕ

Привет! Меня зовут Таша Тейл.
Я экологистка - занимаюсь тем, что популяризирую экологию с основой на научные исследования, и создательница этого материала.



Он состоит из двух блоков - теоретической и практической части.

- В теоретической части вы узнаете, зачем нам правильное обращение с продуктами питания и какие процессы в мире и экологии запускает неграмотное обращение с едой.
- В практической части поговорим о том, какие условия нужны продуктам, чтобы они хранились долго, какие задействовать факторы хранения, чтобы влиять на дозревание, и определим наилучшие условия хранения для всех знакомых нам в быту продуктов от клубники до свежеспеченного хлеба.

5. Используйте повторно



6. Компостируйте



Спасибо за внимание !

