

МИНИМИЗАЦИЯ ПОТЕРЬ ПРИ ТРАНСПОРТИРОВКЕ СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ТОВАРОВ

Студ. гр. 101041-23 **Крачинова М. В.**,

гр. 101042-23 **Пармоник В. В.**

*Научный руководитель: м. э. н., ст. преп. **Осинова Ю. А.***

В современной логистике снижение потерь продукции склонной к быстрой порче, при её перевозке является одним из приоритетных направлений оптимизации затрат и поддержания качества. Основу успешной стратегии составляет строгое соблюдение температурного режима: специализированные изотермические кузовов и рефрижераторы с системами активного охлаждения позволяют не только установить требуемую температуру, но и поддерживать ее.

Параллельно развивается практика контроля влажности и состава газовой среды внутри упаковки. Технологии регулируемой и модифицированной атмосферы замедляют дыхание растений и препятствуют размножению бактерий. Для оперативного мониторинга условий применяют индикаторные метки, меняющие цвет при выходе за допустимые пределы, что позволяет оперативно устранить сбои в условиях хранения.

Дополнительно применяются нанотехнологичные и антимикробные покрытия, создающие барьер от влаги и микроорганизмов, продлевая срок годности особо уязвимых грузов – морепродуктов, мяса и ягод. Их целесообразно сочетать с автоматизированными системами управления транспортом, которые анализируют дорожную ситуацию, загруженность и сезонные климатические изменения, оптимизируя маршрут.

Высокая эффективность достигается при комплексном подходе, когда методы температурного, газового и влажностного контроля дополняются интеллектуальным планированием и постоянным мониторингом условий. Это позволяет сократить утраты и повысить прибыльность всей цепочки поставок.