

लागत में कमी



- अधिकांशतः किसी भी उद्योग को चलाने वाले कारकों में है लाभ प्रोत्साहन और खाद्य उद्योग इससे अछूता नहीं है। स्वास्थ्य चिंताएं आम तौर पर संभावित लाभ के अधीनस्थ होती हैं, जिससे खाद्य प्रसंस्करण उद्योग अक्सर औद्योगिक तौर पर उत्पादित सामग्रियों के उपयोग द्वारा उठने वाली प्रमुख स्वास्थ्य चिंताओं को नज़रअंदाज़ करती हैं (उदाहरण के लिए, आंशिक हाइड्रोजनीकृत वनस्पति तेल, जोकि हृदय रोग का सुविख्यात और अच्छी तरह से शोध किया हुआ कारक है, अब भी लाभ मार्जिन को बढ़ाने के लिए प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थों में इस्तेमाल होता है)। उपभोक्ता दबाव के कारण संसाधित खाद्य पदार्थों में औद्योगिक तौर पर उत्पादित सामग्री के इस्तेमाल में कमी आई है, लेकिन (अक्सर मामूली) मुनाफ़े में वृद्धि की संभाव्यता ने संसाधित खाद्य पदार्थों के अत्यधिक उपभोग द्वारा उत्पन्न मान्यता प्राप्त स्वास्थ्य समस्याओं को उद्योग द्वारा व्यापक स्वीकृति देने से वर्जित किया है।
- अक्सर लागत में कमी का बोझ किसान संभालते हैं क्योंकि वे आम तौर पर **खाद्य प्रसंस्करण उद्योग** द्वारा **एकल खरीदी** के प्रति झुक जाते हैं।

स्वास्थ्य



- अंतिम उत्पाद में वसा की कमी उदा. एक संसाधित खाद्य-पदार्थ **आलू चिप्स** के उत्पादन में **तेल में तलने** के बजाय **बेकिंग** का इस्तेमाल करना
- उत्पादों का प्राकृतिक स्वाद बनाए रखना, उदा. पहले प्रयुक्त मात्रा से कम कृत्रिम मिठास का उपयोग करते हुए.

स्वच्छता



संभाव्य जोखिम और खतरों को कम करने के लिए उद्योग और सरकार द्वारा पुष्टीकृत मानकों को सख्ती से लागू करना। संयुक्त राज्य अमेरिका में स्वीकृत मानक है **HACCP**.

क्षमता



- ऊर्जा की बढ़ती लागत ऊर्जा बचाने वाली प्रौद्योगिकी की उपयोग में वृद्धि की ओर ले जाती है^[2], उदा. विद्युतीय चालकों पर फ्रीक्वेंसी कनवर्टर, फ़ैक्टरी भवनों और गर्म बर्तनों का ताप-रोधन, ऊर्जा प्रतिलाभ प्रणालियां, चीन से स्वीट्ज़रलैंड तक एकल मछली को जमाए रखना.
- कारखाना स्वचालन प्रणालियां (अक्सर **वितरित नियंत्रण प्रणालियां**) कार्मिक लागत को कम करती हैं और अधिक स्थिर उत्पादन परिणामों की ओर ले जा सकती हैं।