

Надруковано: Вісник Житомирського інженерно-технологічного університету. Серія економічні науки. – Житомир, 2002. – № 21. – С. 294 – 297.

Заїнчковський А.О., д.е.н. Левченко Ю.Г. магістр Науково-інноваційні пріоритети управління розвитком хлібопекарської і макаронної галузей України. Анотація. У статті досліджено основні проблеми науково-інноваційного управління розвитком хлібопекарської і макаронної галузей України та аргументовано пріоритетні напрями їх вирішення. Ключові слова: інновація, розвиток, управління, борошно, хлібопекарська галузь, макаронна галузь.	Заинчковский А.А., д.э.н. Левченко Ю.Г. магистр Научно-инновационные приоритеты управления развитием хлебопекарной и макаронной отраслей Украина. Аннотация. В статье исследованы основные проблемы научно-инновационного управления развитием хлебопекарной и макаронной отраслей Украины и аргументировано приоритетные направления их решения. Ключевые слова: инновация, развитие, управление, мука, хлебопекарная отрасль, макаронная отрасль.	Zayinchkovskyy A, PhD Levchenko J, master Research and innovation management development priorities bakery and pasta industries Ukraine. Abstract. The article deals with the basic problems of scientific and innovative development management bakery and pasta industries Ukraine and reasonably priorities to address them. Key words: innovation, development, management, flour, baking industry, macaroni industry.
---	--	--

НАУКОВО-ІННОВАЦІЙНІ ПРІОРИТЕТИ УПРАВЛІННЯ РОЗВИТКОМ ХЛІБОПЕКАРСЬКОЇ І МАКАРОННОЇ ГАЛУЗЕЙ УКРАЇНИ

Розглянуто науково-інноваційні пріоритети управління розвитком хлібопекарської і макаронної галузей України.

Хлібопекарська і макаронна галузі України займають провідне місце в насиченні ринку продовольчими товарами. Хліб – одна з найважливіших складових частин раціону харчування людини, що забезпечує близько 30 % його фізіологічної потреби в харчових речовинах і енергії.

Вітчизняна хлібопекарська і макаронна галузі задовольняють потреби населення у своїй продукції в кількісному відношенні. Асортимент виробів підвищеної харчової і біологічної цінності, лікувально-дієтичного і профілактичного призначення обмежений, тому проблемною задачею є необхідність поліпшення якості продукції при переробці сировини зі зниженими властивостями.

Сировинна база хлібопекарської галузі вимагає пильної уваги у відношенні як поліпшення якості використовуваної сировини, так і виявлення альтернативних джерел. В даний час якість борошна, що поставляється для хлібопекарської галузі, нестабільна, значна її кількість (60-65%) характеризується зниженим вмістом і якістю клейковини, підвищеною ферментативною активністю, обумовленої наявністю в молотих сумішах пророслого, ушкодженого зерна. Погіршився мікробіологічний стан борошна в основному з дефектного зерна, а також зерна, вирощеного в зонах екологічного неблагополуччя.

З метою поліпшення хлібопекарських властивостей борошна зі зниженими властивостями можуть бути використані різні поліпшувачі, але обсяг виробництва та їх асортимент у країні обмежений.

Аналіз асортименту продукції, якості сировини, що переробляється, структури підприємств (хлібозавод, пекарня) технологічних схем виробництва хліба показав пріоритетність робіт із застосувань поліпшувачів у вітчизняному виробництві хліба для наступних цілей: переробка борошна зі зниженими властивостями – зі слабкою клейковиною, зі зниженим її вмістом тощо; використання одного з основних елементів інтенсивних технологій; при безперервних способах виробництва хліба на великих хлібозаводах; дискретних технологій хліба з житнього борошна в умовах пекарень; виготовлення виробів профілактичного і лікувально-дієтичного призначення з добавками, що знижують споживчі властивості продукції; технологій хліба тривалого збереження в упакованні; вироблення напівфабрикатів-збагачувачів (наприклад, високоцукрових продуктів) тощо.

У хлібопекарській промисловості актуальним завданням є розширення асортименту і виробництво сировини з поліпшеними властивостями, пошук нових видів сировини.

Для виконання досліджень у даному напрямку необхідно провести роботи і оптимізації композиційного складу комплексних поліпшувачів цільового призначення: для переробки сировини * зниженими властивостями, у залежності від способів приготування тіста, асортименту виробів тощо; підвищення ефективності дії поліпшувачів при різних способах їхнього застосування в процесі приготування тіста; визначення певних вимог до властивостей нових видів сировини: хлібопекарського пшеничного борошна поліпшеної якості; хлібопекарського житнього борошна; композитних сумішей на основі різних зернових продуктів; дріжджів (пресованих, сушених) з поліпшеними біотехнологічними властивостями для різних технологій хліба та у

залежності від рецептури виробів; нових видів жирів з поліпшеними фізико-хімічними властивостями й оптимальним жирнокислотним складом.

В даний час в Україні потреба в хлібопекарській продукції профілактичного і дієтичного призначення задовольняється лише на 10-20 %.

Для виконання робіт даного напрямку необхідно вирішення наступних задач: розробки компонентного складу хлібобулочних виробів, призначених для лікувально-дієтичних цілей; розробки композитних сумішей, що включають компоненти і харчові добавки з дієтичними властивостями; створення технологій, що знижують негативний вплив різних за функціональними властивостями компонентів та забезпечують поліпшення споживчих властивостей готової продукції; створення устаткування для готування порошкових сумішей цільового призначення з оптимальним дисперсним складом і зони їхнього застосування.

У зонах екологічного неблагополуччя України виробляється значна частина продукції від загального обсягу хлібобулочних виробів. При цьому частка виробів профілактичного і лікувально-дієтичного призначення, підвищеної харчової і біологічної цінності складає, по орієнтованим даним, 15-20%, що значно менше потреби. У зонах екологічного неблагополуччя всю хлібопекарську продукцію варто виробляти за технологіями, стійкими до впливу забруднень навколишнього середовища (індустріальних, хімічних, радіоактивних тощо).

Для цього необхідно розробити: спеціальні технології, що забезпечують стабільність протікання мікробіологічних, біохімічних і фізико-хімічних процесів при приготуванні тіста в умовах напруженої екологічної ситуації, на основі застосування нових активних культур і штамів мікроорганізмів, комплексних сумішей, стабілізаторів, порошкових напівфабрикатів; наукові основи оптимізації структури асортименту хлібобулочних виробів і формування рецептур нових видів продукції, що відповідають екологічним, соціальним, медичним аспектам харчування населення в цих регіонах.

Щоб забезпечити хлібобулочними виробами тривалого збереження спецконтингент (рибалок, моряків), інвалідів, людей, що проживають у важкодоступних і віддалених районах України, в умовах техногенних катастроф, аварійних і інших ситуацій, необхідно організувати вироблення хліба в упакованні тривалого збереження.

Для вирішення даної науково-технічної проблеми планується розробити: нові технології хлібобулочних виробів тривалого збереження (готування тіста на заквасках зі спрямованим культивуванням мікроорганізмів з високими бактерицидними властивостями, комплексних поліпшувачів визначеного складу, консервантів і ін.), що забезпечують мікробіологічну чистоту, підвищення якості продукції, збереження свіжості хліба при збереженні; рецептури й асортимент хлібобулочних виробів в упаковці з тривалими термінами збереження для різного контингенту населення; ефективні способи пастеризації й пакування хлібобулочних виробів у залежності від термінів збереження і рецептури.

Для забезпечення хлібобулочними і борошняними кондитерськими виробами населення сіл, селищ, міських мікрорайонів, а одержали пекарні потужністю від 0,2 до 5 т у добу.

При реалізації проектів з даної науково-технічної проблеми необхідно розробити: технології і раціональний асортимент хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів для сільських і міських пекарень: універсальних – з різноманітним асортиментом продукції, що випускається; спеціалізованих – для виробів із пшеничного борошна (у тому числі булочних і здобних), а також лікувально-дієтичного і профілактичного призначення; окремі види устаткування для пекарень (тістомісильні машини, тісторозподільники, дозатори, тісторозділююче устаткування, печі тощо); систему автоматизованого проектування пекарень різного типу.

За останні роки у світі значна увага приділяється створенню харчових продуктів швидкого готування, у тому числі макаронних виробів швидкого

варіння і виробів, що не вимагають варіння. В Україні обсяги вироблення таких виробів незначні.

Іншим видом продукції, що випускається в невеликих кількостях, є вироби лікувально-дієтичного і профілактичного призначення, що відносяться до групи «здоров'я». Загальний обсяг вищевказаної продукції відповідно до прогнозу розвитку галузі повинний скласти 5-10% від усього виробництва.

Щоб збільшити випуск макаронних виробів спеціального призначення, необхідно виконати наступні роботи: розробити технології макаронних виробів поліпшеної якості, з використанням різних традиційних і нетрадиційних видів сировини; створити технології макаронних виробів лікувально-дієтичного і профілактичного призначення і різними харчовими добавками і додатковими нутрієнтами (білкові ізоляти, біологічні активні речовини, β - каротин, пшеничні висівки, зародкові пластівці й ін.), що володіють спрямованими і лікувальними властивостями для різних вікових груп населення, для населення зон екологічного неблагополуччя, хворих різними видай* захворювань (що потребують аглютенної дієти та страждають шлунково-кишковий* захворюваннями, порушеннями імунної системи тощо); інтенсифікувати випуск макаронних виробів швидкого готування і не потребуючих варіння.