



УДК 664

**INNOVATIVE VECTOR OF FOOD TECHNOLOGIES DEVELOPMENT
IN TODAY’S REALITIES**

Galyna Simakhina, Nataliia Naumenko

**ІННОВАЦІЙНИЙ ВЕКТОР РОЗВИТКУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
В УМОВАХ СЬОГОДЕННЯ**

Сімахіна Галина Олександрівна

д. т. н., професор

Науменко Наталія Валентинівна

д. філол. н., професор

Національний університет харчових технологій, Київ

В умовах ринкової системи господарювання постійно виникає потреба в розробленні нових та вдосконаленні існуючих технологічних процесів перероблення сільськогосподарської сировини, використанні нових форм і методів організації виробництва, які забезпечують підвищення його ефективності та зростання якості харчової продукції [3, С. 15]. Накопичений світовий досвід дає можливість сформулювати ряд інноваційних напрямів розвитку харчових технологій в Україні:

– впровадження сучаснихощадних технологічних процесів (ресурсо- та енергоощадних), гнучких форм організації виробництва, здатних забезпечувати прискорений перехід до отримання нових конкурентоспроможних харчових продуктів, які мають інноваційне наповнення і користуються підвищеним попитом на ринку;

– широке впровадження методів швидкого освоєння виробництва нових харчових продуктів на інноваційній основі, що позиціонуються як оздоровчі, профілактичні, спеціальні, функціональні тощо;

– розроблення і застосування технічно досконалих систем контролю якості сировини і готової продукції та систем управління якістю;

– забезпечення постійної планомірної ефективної роботи харчового інноваційного підприємства завдяки взаємоузгодженості та взаємозумовленості організаційних, технологічних, економічних, екологічних та соціальних чинників;

– широке залучення до сфери харчових технологій вторинних сировинних ресурсів та нетрадиційної сировини;

– постійне вдосконалення технологій виробництва інноваційної продукції і їхня відповідність світовим тенденціям розвитку індустрії здорового харчування.

Переробна та харчова промисловість України зобов’язані забезпечити населення високоякісними харчовими продуктами за науково обґрунтованими



нормами, передусім з оптимальним вмістом мікронутрієнтів – вітамінів, мінеральних елементів тощо [4, С. 16]. Головним джерелом цих сполук є сировина плодово-ягідна (дикоросла та культивована), овочева, зернова, лікарські рослини тощо. Тому раціональним способом її перероблення, які забезпечують високу біологічну цінність продукції впродовж року, необхідно приділяти першочергову увагу [2, С. 110].

Завдання це складне та об’ємне, якщо врахувати широкий видовий склад сировини, залежність обсягу заготівель від врожайності, котра визначається головним чином метеорологічними умовами (особливо в період цвітіння), багатоманітністю технологічних способів оброблення та іншими чинниками. Необхідно також вивчати динаміку хімічного складу овочів, плодів, ягід впродовж вегетаційного періоду для визначення оптимальних термінів їх збору.

Поряд із збільшенням обсягів виробництва безпечної, якісної, ефективної продукції, розширенням її асортименту, поліпшенням якісних та органолептичних характеристик, важливим завданням є розроблення, вдосконалення та впровадження безвідходних, маловідходних, ресурсозберігаючих технологій.

Пітер Друкер, американський фахівець із менеджменту, ще в 1909 р. писав: “Щоб мати майбутнє, треба бути готовим зробити щось нове” [1, С. 34]. І якщо інновації – це нововведення, то кожен, хто причетний до них, є новатором. Саме таким новаторам випаде честь писати і для себе, і для споживачів своєї унікальної харчової продукції історію здоров’я, історію довголіття. І нехай це буде найвищою філософією життя і вінцем діяльності вітчизняних науковців, виробників, операторів ринку харчової продукції.

Список використаних джерел

1. Друкер П. Ефективний керівник / пер. з англ. Р. Машкової. Київ: Вид. група КМ-БУКС, 2018. 248 с.
2. Сімахіна Г.О., Науменко Н.В. Здобутки і перспективи впровадження інновацій у харчовій промисловості України. *International Journal “Grail of Science”*. 2021. №5. Р. 109-115.
3. Шумпетер Й.А. Теорія економічного розвитку. Дослідження прибутків, капіталу, кредиту, відсотка та економічного циклу / пер. В. Старка. Київ: Видавн. Дім “Києво-Могилянська Академія”, 2011. 244 с.
4. Kaprelyants, L., Yegorova, A., Trufkati, L., Pozhitkova, L. Functional Foods: Prospects in Ukraine. *Food Science and Technology*. 2019. Vol. 13, issue 2. Р. 15-23.