

ІННОВАЦІЇ У ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЯХ – ВИМОГА ЧАСУ ТА ЗАПОРУКА СТВОРЕННЯ В УКРАЇНІ ІНДУСТРІЇ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ

Вступ. Одним із найважливіших завдань розвитку економіки України є всебічно обґрунтована та практично забезпечена політика інноваційного розвитку промисловості. Створення конкурентоспроможного комплексу зумовило розроблення та впровадження Концепції державної промислової політики, основним принципом якої визначено перехід промисловості на інноваційний тип розвитку. Реалізація цієї Концепції нерозривно пов'язана з необхідністю здійснення інноваційних процесів у діяльності підприємств, що насамперед потребує вирішення проблем своєчасного впровадження новацій у виробництво [1].

Існує багато уявлень і тверджень стосовно терміна "інновація" [2; 3]. Зважаючи на специфіку оздоровчого харчування, найбільш логічним є визначення, яке дав М. Лапін: "Інновація – це комплексний процес створення, розповсюдження і використання нового практичного засобу для кращого задоволення певної потреби людей; процес змін, які пов'язані з нововведенням у тому соціальному і матеріальному середовищі, у якому відбувається його життєвий цикл".

Актуальність теми. Підприємства харчової промисловості України, відповідно до світових тенденцій, також стають на шлях інновацій. Тому актуальним і важливим є аналіз особливостей інновацій у харчових технологіях, обґрунтування шляхів розвитку в Україні принципово нового напрямку – індустрії здорового харчування. Це і стало метою даної роботи.

Матеріали й методи. Наукові публікації вітчизняних та зарубіжних авторів, результати власних досліджень, опрацьовані аналітичними та порівняльними методами.

Результати та обговорення. Оскільки поняття інновацій для харчової промисловості України порівняно нове, то, як і кожен новий напрям, він має починатись із термінології, яка була б повністю адаптована до даної галузі. У літературі відсутнє визначення інновацій у харчовій промисловості, тому вбачається за доцільне запропонувати власне: "Інноваційне харчове підприємство (ІХП) – це модель організації сучасного виробництва, орієнтована на розроблення та реалізацію інноваційної харчової продукції, яка поєднує в собі принципи ринкової економіки та державного регулювання цією сферою життєдіяльності суспільства" [4].

Яскравим прикладом переходу харчової промисловості країн Європи на шлях створення оздоровчої продукції стала потужна міжнародна виставка *Health Ingredients Europe* у Мадриді. Вона зібрала рекордне число спеціалізованих експонатів – майже чотири сотні фірм, що працюють у сфері натуральних і корисних інгредієнтів для харчових продуктів. Головна відмінність цієї виставки – у переконливій демонстрації нового підходу до харчових продуктів – як основної складової здорового способу життя. У ході наукових дискусій на виставці розглянуто принципово новий метод оцінки продуктів та інгредієнтів, розроблений Європейським відомством з безпеки харчових продуктів (*EFSA*). В межах реалізації Нормативного акта ЄС №1924/2006 "Про харчування і заявлених властивостях про користь для здоров'я" *EFSA* взяла участь в експертній оцінці понад 4 тисяч найменувань харчових продуктів, відібраних у свою чергу з 44000 позицій продуктів, котрі заявлені як такі, "що приносять користь для здоров'я".

З точки зору розвитку інноваційної діяльності у харчовій промисловості можна стверджувати, що функції держави полягають у налагодженні достатнього виробництва якісної сільськогосподарської сировини і продукції оздоровчого призначення, яка б забезпечувала населення достатньою кількістю білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мікроелементів та інших біологічно активних речовин (БАР); з наявністю певних обсягів її резервування на регламентований термін з урахуванням впливу непередбачуваних ризиків.

Впровадження інноваційних технологій в харчову промисловість можна вважати ефективним, якщо ринкова кількість продовольства, передусім оздоровчого призначення, перевищуватиме мінімальну потребу населення країни в ньому, а вартість збалансованого добового раціону за ринковими цінами буде доступною для усіх верств населення. Наприклад, на сьогодні потреба у хлібопродуктах оздоровчої дії становить щонайменше 50 % від усієї продукції, а виробляється її не більше 1 % (за нашими орієнтовними розрахунками).

У сфері виробництва нових харчових продуктів зараз позиціонуються такі категорії: *оздоровчі; функціональні; збагачені; пробіотичні, органічні* продукти. З них лише фізіологічно функціональні потребують гарантованого вмісту певного інгредієнту в кількостях від 10 до 50 % добової потреби людини в ньому.

Із зазначених категорій продуктів найбільш популярними на світовому ринку є:

- органічні продукти, що характеризуються поліпшеною якістю та безпечністю, відсутністю ризику забруднення ксенобіотиками, збереженням корисних властивостей сировини на етапі виробництва продукції;

- фізіологічно функціональні та оздоровчі продукти, що характеризуються позитивними змінами показників якості в результаті модифікації складу нутрієнтів згідно з парадигмою нової концепції здорового харчування.

Саме ці дві категорії нових харчових продуктів є основним об'єктом уваги науковців, які сприяють формуванню харчових інновацій в Україні.

Специфіка виробництва оздоровчих продуктів розглядає прибуток від їх реалізації в першу чергу як соціальний ефект, а потім – як економічний. Соціальний ефект полягає у покращенні стану здоров'я населення України в результаті створення індустрії оздоровчих продуктів і вирішення проблеми здорового харчування.

В Україні наявні всі необхідні соціальні та економічні умови для створення інноваційної продукції і впровадження її у виробництво, основні з яких:

- значні природні ресурси;
- структура харчової промисловості, яка дає можливість організовувати виробництво оздоровчих продуктів на підприємствах різного масштабу;
- підвищений прогнозований попит на оздоровчі продукти;
- досить широкі експортні можливості, зумовлені нижчою ціною порівняно із закордонними аналогами;
- можливість розширення вертикальної й горизонтальної структур виробництва: оздоровчі продукти можна випускати в спеціальних цехах на підприємствах харчової промисловості або організувати дрібносерійне виробництво;
- промислова політика на макро- і мезорівнях економіки України цілком сприятлива для організації виробництва інноваційних продуктів, у тому числі оздоровчих, з вітчизняної сировини.

Поєднання глибоких наукових знань, технічних ноу-хау, турботи про здоров'я населення України допоможе сформувати індустрію оздоровчих продуктів, заповнити внутрішній ринок і створити експортоорієнтовану продукцію.

Кінцевим результатом усього процесу діяльності інноваційного харчового підприємства є технологічно новий або технологічно вдосконалений продукт, що характеризується необхідною сукупністю основних показників якості та безпеки: енергетичною та харчовою цінністю, адекватними кількостями функціональних інгредієнтів та харчовою безпекою.

Для інноваційних оздоровчих продуктів як необхідної складової сучасного харчового раціону дещо видозмінено сутність основних показників їхньої якості. Пріоритетного значення набирає показник ефективності, який можна сформулювати так: *ефективність інноваційних продуктів* – це узагальнений показник характеристик і властивостей, який включає: збереження і поліпшення стану здоров'я споживачів при постійному вживанні інноваційних продуктів; зниження ризику аліментарних хвороб; поповнення або запобігання дефіциту основних харчових біологічно активних речовин; стійкий позитивний ефект як у профілактиці хвороб, так і при їх лікуванні.

Більш емким став і показник харчової безпеки. Якщо для традиційних продуктів достатньо було оцінки їхньої хімічної та мікробіологічної забрудненості, то інноваційні продукти потребують врахування нового показника – *збалансованість за основними нутрієнтами* (збагачуючими речовинами між собою та з компонентами харчового середовища, до якого їх вносять).

Ключову роль у розвитку інноваційної діяльності відіграє наука. Основним законодавчим актом, який регулює науково-технічну діяльність в Україні, є закон "Про пріоритетні напрями інноваційної діяльності в Україні", виданий 16 січня 2003 р.

У межах інноваційного напрямку розвитку харчової промисловості основним вбачається створення принципово нових технологій глибокого комплексного перероблення сільськогосподарської сировини на оздоровчі продукти масового вжитку. Регулярне споживання нових продуктів відповідає принципам здорового харчування, вірогідно покращуючи стан здоров'я споживачів та істотно знижуючи ризик виникнення хвороб.

Таким чином, сучасна стратегія харчової промисловості полягає в тому, щоб на основі орієнтованих фундаментальних, прикладних, пошукових досліджень та розробок, нових наукових ідей забезпечити форсований перехід на якісно нові технологічні процеси і створення на їхній основі нового покоління харчових продуктів масового, оздоровчого, профілактичного призначення, адаптованих як до потреб споживача, так і до сучасних ринкових умов.

Метою реалізації результатів пріоритетних наукових і практичних напрямів інноваційної діяльності у харчовій промисловості є:

- створення системи екологічного захисту внутрішнього середовища людини;
- підвищення якості життя населення України і поліпшення стану здоров'я;
- продовольча безпека країни в секторі виробництва харчових продуктів оздоровчого і профілактичного призначення;
- зниження антропогенного навантаження на довкілля за рахунок використання екологічно чистих технологій та раціональної утилізації вторинних сировинних ресурсів;
- високий експортний та імпортозаміщуючий потенціал харчової продукції.

Висновки. У сучасних умовах інноваційний шлях розвитку України є єдино доцільним, економічно обґрунтованим, підтвердженим багаторічною діяльністю індустріально розвинених країн світу. Особливого значення набирає інноваційний розвиток у харчових технологіях.

Інновації у харчових виробництвах на нинішньому етапі мають посилено впроваджуватись передусім у виробництві оздоровчих харчових продуктів, частка яких на світовому ринку постійно зростає.

Література

1. Закон України "Про інноваційну діяльність" зі змінами, внесеними згідно з Законами України в 1991–2005 рр. // Голос України. — 2006. — 21 лист. — С. 2—3.
2. Шумпетер Й. Теория экономического развития / Й. Шумпетер ; пер. с нем. В. С. Автономова, М. С. Любского, А. Ю. Чепуренко. — М. : Прогресс, 1982. — 456 с.
3. Федулова І. В. Інноваційний потенціал підприємства / І. В. Федулова, Г. О. Кундєєва. — К. : МВЦ "Медінформ", 2010. — 348 с.
4. Сімахіна Г. О. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування : підручник / Г. О. Сімахіна, А. І. Українець. — К. : НУХТ, 2010. — 294 с.