

ОЗДОРОВЧІ ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ – ОСНОВНИЙ ОБ’ЄКТ ІННОВАЦІЙ

Сімахіна Галина Олександрівна

доктор технічних наук, професор,
завідувач кафедри технології оздоровчих продуктів

Національний університет харчових технологій

м. Київ, Україна

e-mail: galinasimahina@gmail.com

Анотація: однією із визначальних рис нинішнього етапу розвитку суспільства є те, що проблема збереження здоров’я населення, збільшення тривалості життя кожного індивіда перестала бути сферою уваги лише біології та медицини, і посіла значне місце в розвитку новітніх харчових технологій, визначаючи їх напрям та пріоритети.

Ключові слова: інновації, харчова промисловість, технології, оздоровчі продукти, життєзабезпечення.

Інновації, нововведення, інноваційна діяльність та інноваційна політика – це нові категорії, які з’явилися в економічному розвитку нашої держави в умовах ринкових відносин [1]. Цих категорій не було досі у вітчизняній економічній теорії та практиці.

«Щоб мати майбутнє, треба бути готовим зробити щось нове» [2, 34], – сказав ще 1909 року Пітер Друкер, американський спеціаліст із менеджменту. Цю тему продовжив Йозеф Шумпетер, австро-американський економіст і соціолог: «Прибуток може бути отриманий лише в результаті переваг, які дає інновація» [3, 15]. Сьогодні у діловому світі цю тезу називають теоремою Шумпетера.

У той час, як на заході теорії інноваційного розвитку вивчались, аналізувались і вдосконалювались, в Україні, як і в усіх країнах колишнього

СРСР, теорії інновацій вважалися антикласовими. У 80-ті роки минулого століття в індустріально розвинених країнах світу теорію інтенсифікації замінила теорія інноваційних процесів, як підґрунтя нової моделі економічного зростання.

Характерна прикмета сучасного етапу економічно розвинених передових країн – інноваційний шлях розвитку, в основі якого лежить цілеспрямований процес пошуку, підготовки і реалізації інновацій, які дозволяють підвищити ефективність суспільного виробництва, в нашому випадку – виробництва нових харчових продуктів з поліпшеними характеристиками.

У розгортанні інноваційної діяльності, в першу чергу, зацікавлені вітчизняні виробники продукції. Адже випуск на ринок нових і конкурентоспроможних видів товарів дає їм гарантовані доходи і прибутки, швидку окупність вкладених коштів, накопичення капіталу і можливість його вкладення в розширення виробництва.

Інноваційна діяльність сприяє також вирішенню важливої соціальної проблеми – зайнятості, тобто створення нових робочих місць, що в свою чергу забезпечує гарантовану та вчасно виплачену заробітну платню. У розвитку інноваційної діяльності зацікавлені і споживачі, оскільки вони отримують продукцію, товари та послуги з новими показниками високої якості. І, безумовно, в інноваційному шляху розвитку зацікавлена держава, оскільки це сприяє зростанню валового внутрішнього продукту (ВВП), обсягів реалізації продукції та збільшенню надходжень до бюджетів усіх рівнів і, як результат, зростанню життєвого рівня громадян і зміцненню соціальної злагоди у державі [4].

Розгортання інноваційної діяльності – це також і приплив до вітчизняних виробників іноземного капіталу у вигляді прямих інвестицій, тому що встановлення державою пріоритетів і преференцій щодо інноваційної діяльності збільшує інвестиційну привабливість вітчизняного виробництва.

Реалізація інноваційної політики потребує не тільки проведення певних організаційних і фінансових зусиль. Для цього необхідно передусім оволодіти

великою сумою знань законодавчих, нормативно-правових і особливо технологічних.

Великого значення надається також впровадженню нової термінології. Тому, взявши за основу теоретичну базу економічних наук, пропонуємо визначення та формулювання основних понять інновацій стосовно харчових виробництв [5, с. 123].

Отож, інновації в харчових виробництвах – це новостворені або вдосконалені конкурентоздатні технології та отримані на їхній основі нові харчові продукти, що істотно поліпшують структуру та якість харчової продукції, позитивно впливаючи на стан здоров'я споживачів і забезпечуючи їм активне творче довголіття.

Інноваційне харчове підприємство можна розглядати як сучасне виробництво традиційних і нових харчових продуктів, що базується на досягненнях науково-технічного прогресу, передбачає активне використання нових технологічних і технічних рішень з метою постійного зростання соціальної та економічної ефективності господарювання.

Аналіз структури харчових продуктів, що випускаються на сучасних харчових підприємствах, свідчить про те, що на сьогодні до інноваційної продукції належать у першу чергу харчові продукти оздоровчого та профілактичного призначення, тобто функціональні харчові продукти.

Ця продукція представлена в основному традиційними харчовими продуктами, збагаченими есенціальними макро- або мікронутрієнтами, які надають готовим продуктам оздоровчих властивостей [6, с. 198].

Пропонується ще ряд нових термінів, а саме:

технологічно новий продукт – це продукт, технологічні характеристики якого принципово нові або суттєво відрізняються від аналогічних продуктів, що вироблялись раніше. Такі інновації можуть бути освоєні на принципово нових технологіях чи на раціональному поєднанні існуючих технологій.

Якщо зазначені відмінності несуттєві, то продукт належить до технологічно вдосконалених.

З цієї точки зору харчові продукти або нові біодобавки до їжі, отримані з використанням кріогенних, низькотемпературних, мембранних або нанотехнологій безперечно відносяться до технологічно нових продуктів.

XXI століття стало початком великих змін у науці про харчування та харчових технологій. Це пов'язано, перш за все, із виробництвом принципово нових харчових продуктів, а саме функціональних або оздоровчих. Так називають продукти, що є частиною звичайного раціону і які, окрім поживних властивостей, мають здатність позитивно впливати на всі функції та системи організму і завдяки цьому при їх регулярному вживанні знижується ризик виникнення хронічних захворювань [7, р. 16].

Оздоровче, функціональне харчування – це таке харчування, що сприяє нормальному росту і розвитку людини, збереженню і підтриманню її здоров'я на належному рівні [8, с. 75].

Вперше термін «оздоровче харчування» було прийнято в 1992 р. на міжнародній конференції з проблем харчування в Римі.

Першою країною, де почали виробляти оздоровчі продукти, стала Японія. Це було викликано стурбованістю уряду держави станом здоров'я людей похилого віку, кількість яких значно зросла (Японія займає перше місце в світі за тривалістю життя людей).

А згодом практично всі розвинуті країни зрозуміли необхідність в розробці та організації виробництва оздоровчих продуктів. Це пояснюється, перш за все, загальним погіршенням екологічної ситуації на планеті, що негативно впливає на стан здоров'я усіх верств населення незалежно від віку, соціального стану, матеріального становища.

Над проблемою розроблення оздоровчих продуктів працюють вчені Національного університету харчових технологій, Одеського національного технологічного університету, Харківського державного університету харчування та торгівлі, Державного торгівельно-економічного університету (Київ), Інституту геронтології, Інституту мікробіології та інших установ.

Загальний висновок вчених такий: практично усім харчовим продуктам, що традиційно споживає населення, можна надати функціональних властивостей і таким чином зробити нашу їжу нашими ліками, як мріяв про це ще Гіппократ. Для цього необхідно знаходити природні джерела найбільш ефективних функціональних інгредієнтів; дослідити властивості різних біологічно активних компонентів їжі (вітамінів, мінеральних елементів, полісахаридів, амінокислот, жирів тощо) і розробити нові технології отримання функціональних оздоровчих харчових продуктів, у тому числі для спецконтингентів – наприклад, військовослужбовців [9, с. 61].

Ключову роль у розвитку інноваційної діяльності відіграє наука. Основним законодавчим актом, що регулює науково-технічну діяльність в Україні є закон України «Про основи державної політики у сфері науки і науково-технічної діяльності» [10, с. 20].

Що ж таке наукова діяльність?

Це інтелектуальна творча діяльність, спрямована на одержання і використання нових знань. Основними її формами є фундаментальні та прикладні наукові дослідження [11, с. 29].

Дуже важливим є факт, що інновації починають розвиватися і в сфері харчової промисловості. Адже відомо, що харчова та переробна промисловість є одним із найважливіших секторів економіки країни. Вітчизняний споживчий ринок на 2/3 формується за рахунок продовольства і товарів із сільськогосподарської сировини. В будь-якій країні, де успішно вирішується продовольче питання, основною умовою вважається створення сучасної харчової індустрії, яка включає понад 30 харчових і переробних галузей.

Нині перед харчовою промисловістю України постало нове, невластиве їй раніше завдання – не просто збільшити обсяг виробництва традиційних продовольчих товарів, а забезпечити всі верстви населення доступними оздоровчими (спеціальними, функціональними, профілактичними) продуктами, оскільки стан здоров'я людини залежить від структури і якості харчування і

лише продукція харчової промисловості безпосередньо впливає на внутрішнє середовище живого організму.

Тому саме харчова індустрія сьогодні перетворюється на важливу складову охорони здоров'я й посідає особливе місце у сфері інтелектуальної та виробничої діяльності людини. А в сфері інноваційних продуктів, передусім, слід говорити про індустрію здорового харчування.

У межах інноваційного напрямку розвитку харчової промисловості основним вбачається створення принципово нових технологій глибокого комплексного перероблення сільськогосподарської сировини на оздоровчі продукти масового вжитку. Такі продукти поновлюють нестачу есенціальних харчових сполук, є ефективним засобом захисту організму людини від негативного біологічного та техногенного впливу довкілля, запобігають передчасному старінню, сприяють активному творчому довголіттю. Регулярне споживання розроблених продуктів відповідає принципам здорового харчування, вірогідно покращуючи стан здоров'я споживачів та істотно знижуючи ризик виникнення хвороб [12, с. 109].

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.

Список літератури

1. Закон України «Про інноваційну діяльність»: зі змінами, внесеними згідно з законами України в 2002-2021 рр. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/40-15#Text> (дата звернення 10.07.2022).

2. Друкер П. Ефективний керівник / пер. з англ. Р. Машкової. Київ: Вид. група КМ-БУКС, 2018. 248 с.
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. Закон України «Про пріоритетні напрями розвитку науки і техніки»: зі змінами, внесеними згідно з законами України в 2012-2022 рр. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2623-14#Text> (дата звернення 10.07.2022)
5. Українець А.І., Сімахіна Г.О., Науменко Н.В. Перспективні технологічні процеси виробництва нових продуктів та дієтичних добавок. Київ: НУХТ, 2018. 455 с.
6. Сімахіна Г.О. Нові виклики перед харчовою промисловістю України: стратегії поліпшення національного здоров'я. *Наукові праці НУХТ*. 2019. Т. 25, №5. С. 197-206.
7. Kaprelyants, L., Yegorova, A., Trufkati, L., Pozhitkova, L. Functional Foods: Prospects in Ukraine. *Food Science and Technology*. 2019. Vol. 13, issue 2. P. 15-23.
8. Сімахіна Г.О., Науменко Н.В. Технологія оздоровчих харчових продуктів. Київ: НУХТ, 2015. 402 с.
9. Українець А.І., Сімахіна Г.О., Стеценко Н.О., Науменко Н.В. Кочубей-Литвиненко О.В. Нові продукти для раціонів військовослужбовців. Київ: Видавництво «Сталь», 2017. 292 с.
10. Закон України «Про внесення змін до Закону України «Про основні державної політики у сфері науки і науково-технічної діяльності». *Відомості Верховної Ради України*. 1999. №2-3. С. 20.
11. Наукова та інноваційна діяльність в Україні: Статистичний збірник Держкомстату України. Київ: Вид-во Держкомстату України, 2014. 360 с.
12. Сімахіна Г.О., Науменко Н.В. Здобутки і перспективи впровадження інновацій у харчовій промисловості України. *International Journal "Grail of Science"*. 2021. №5. P. 109-115.