

International Science Group
ISG-KONF.COM

**PROSPECTS FOR THE
DEVELOPMENT OF MODERN
SCIENCE AND PRACTICE**

11
MAY
12 **XVI** SCIENTIFIC AND
PRACTICAL
CONFERENCE
GRAZ, AUSTRIA



**DOI 10.46299/ISG.2020.XVI
ISBN 978-1-64871-445-0**

ВИРОБНИЦТВО ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ - СУЧАСНИЙ НАПРЯМ ІННОВАЦІЙНОГО РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

Стеценко Н. О.,

к.х.н., доцент

Національний університет харчових технологій, м. Київ,

Іноземцева К. В.

магістрант

Національний університет харчових технологій, м. Київ,

Останнім часом все більший акцент ставиться на інноваційний розвиток економіки. Перед науковим співтовариством постає завдання розроблення інноваційної продукції та технологій, що відповідають світовим стандартам. Європейський вибір України на шляху інтеграції у високотехнологічне конкурентне середовище зумовлює необхідність формування та запровадження інноваційної моделі розвитку, яка повинна забезпечити високі й стабільні темпи економічного зростання, вирішити певні соціальні й екологічні проблеми, забезпечити конкурентоспроможність національної економіки, підвищити експортний потенціал країни, гарантувати їй економічну безпеку та гідне місце в Європейському Союзі [1].

Підтримання розвитку інновацій входить до числа пріоритетів державної політики багатьох країн світу. 10 липня 2019 року український уряд схвалив «Стратегію розвитку сфери інноваційної діяльності до 2030 року». Серед інших невтішних тенденцій в Стратегії зафіксована така: «в Україні відбувається поступова деградація інноваційного потенціалу: за даними Держстату, кількість дослідників в Україні стрімко скорочується (із 133 744 осіб у 2010 році до 59 392 у 2017), наукоємність валового внутрішнього продукту (витрати на наукові дослідження та науково-технічні (експериментальні) розробки за всіма джерелами у відсотках до валового внутрішнього продукту) у 2017 році становила лише 0,45 відсотка, динаміка кількості підприємств, що займаються інноваціями, негативна (у 2017 році відбулося скорочення кількості підприємств промисловості, що провадили інноваційну діяльність, на 9 відсотків порівняно з 2016 роком до 16,2 відсотка всіх промислових підприємств)» [2].

Стратегія описує також першочергові кроки, які необхідно здійснити, аби подолати таку негативну ситуацію та її наслідки і кардинально змінити підхід до розвитку та впровадження інновацій в Україні. Зокрема, передбачено стимулювання інноваційної діяльності, а також розроблення механізмів впровадження інноваційних методів у господарсько-економічну діяльність.

Особливо важливою є реалізація цих стратегічних рішень у харчовій промисловості, яка потребує впровадження інноваційних технологій та випуску на їхній основі харчових продуктів із новими споживними і функціональними властивостями. Саме на таких технологіях і нових продуктах ґрунтується можливість вирішення пріоритетного на сьогодні завдання – створення в Україні індустрії оздоровчих продуктів для забезпечення ними всього населення з метою поліпшення стану здоров'я споживачів, підвищення якості їхнього життя, збереження генофонду нації [3].

Специфіка харчової промисловості пов'язана з особливостями ринку харчових продуктів. З одного боку, попит на продукцію є стабільним, що робить галузь привабливою для інвестицій. У той же час, попит на певні види харчових продуктів тісно пов'язаний з рівнем платоспроможності населення, їх обізнаністю з культурою харчування, сучасними досягненнями нутриціології у встановленні впливу окремих нутрієнтів на здоров'я людини, тому цей попит істотно коливається на локальних ринках. Це вимагає постійної роботи виробників по вибору асортименту продукції, способів її виробництва та пакування, а також доставки до споживача.

В рамках парадигми сталого розвитку завдання підвищення не тільки економічної, але й соціологічної та екологічної ефективності особливо актуальна для харчової промисловості. Її вирішення можливе тільки при різкому підвищенні інноваційної активності підприємств харчової промисловості, що забезпечують виробництво нових видів продукції, освоюють нові способи її зберігання, форми просування готових продуктів до груп населення з різним рівнем доходів.

Автором [4] на основі аналізу актуальних напрямів розвитку харчової промисловості розроблено класифікацію інновацій, які необхідно реалізувати для підвищення конкурентоспроможності харчової промисловості.

1. Продуктові (асортиментні) інновації:

1.1. Розробка продуктів для здорового харчування.

1.2. Виробництво напівфабрикатів і продуктів, що вимагають мінімальної обробки.

1.3. Розробка продукції для особливих груп населення, дітей, людей з інвалідністю.

2. Технологічні (процесні) інновації:

2.1. Впровадження безвідходних виробництв.

2.2. Застосування енергозберігаючих та ресурсозберігаючих технологій на всіх етапах виробництва і зберігання продукції.

2.3. Збільшення термінів зберігання продуктів з використанням пакувальних матеріалів, що володіють фунгіцидними властивостями.

3. Маркетингові інновації:

3.1. Використання упаковки, здатної до біодеградації.

3.2. Створення їстівних упаковок.

3.3. Розвиток сучасних технологій маркетингу, реклами та просування товару.

4. Організаційні інновації:

4.1. Застосування сучасних систем контролю якості та сертифікації.

4.2. Створення механізму взаємодії виробників і зацікавлених сторін при виробництві і реалізації харчових продуктів.

4.3. Активний розвиток організацій малого бізнесу.

4.4. Постійне підвищення інноваційної активності персоналу.

Ми вважаємо, що основу інноваційної діяльності кожного харчового підприємства становлять: освоєння нових видів продуктів; методів їх виробництва; доставки готової продукції; реалізації готової продукції. Характер інновацій, що впроваджуються на підприємстві харчової галузі, визначається спрямованістю розробки, наприклад, це може бути створення безпосередньо нового продукту, що має принципові відмінності від наявних, використання нових видів сировини і матеріалів, застосування нових методів оброблення сировини, розроблення нових технологій, модифікація окремих технологічних операцій тощо. Тому базовою передумовою інноваційного розвитку підприємств харчової промисловості є продуктові та технологічні інновації.

В сегменті продуктових інновацій найбільш актуальним є розширення асортименту, який у першу чергу має відбуватися шляхом створення продуктів функціонального та профілактичного призначення, склад яких цілеспрямовано модифікований так, щоб вони стали корисними для здоров'я людини та здатними забезпечити організм фізіологічно необхідними харчовими речовинами.

Фізіологічно функціональні харчові продукти потребують гарантованого вмісту певного функціонального інгредієнта в кількостях від 10 до 50% добової потреби людини в ньому, тому саме вони адекватні нутритивним потребам людини. Їх широке використання дозволить: ліквідувати дефіцит есенціальних харчових речовин; підвищити неспецифічну резистентність організму до впливу несприятливих факторів навколишнього середовища; посилити і прискорити виведення ксенобіотиків з організму; індивідуалізувати харчування конкретної людини в залежності від потреб не тільки за віком, статтю, інтенсивністю фізичного навантаження, а й у зв'язку з його генетично зумовленими особливостями біохімічної конституції, біоритмами, фізіологічним станом, а також екологічними умовами зони проживання; задовольнити змінені фізіологічні потреби в харчових речовинах хворої людини. Споживання таких продуктів дозволяє адаптуватись до умов зовнішнього середовища, запобігти виникненню захворювань, прискорює процеси одужання, попереджає передчасне старіння. [5].

Наразі у країні сформована категорія населення, яка чітко орієнтована на здоровий спосіб життя, невід'ємною складовою частиною якого є правильне та збалансоване харчування. Тому створення широкого асортименту функціональних харчових продуктів для таких людей стане запорукою конкурентоспроможності підприємства.

Серед технологічних інновацій найбільш перспективними є ті, що спрямовані на економію енергії та сировини, збільшення безпечного терміну зберігання продукції і впровадження безвідходного виробництва. З цієї точки зору виробництво функціональних харчових продуктів передбачає широке

використання нових видів сировини, у тому числі й вторинних сировинних ресурсів, що підвищує якість продукції при зменшенні виробничих витрат.

Результатом стимулювання інновацій може стати зростання рентабельності інноваційної продукції за рахунок підвищення її споживчих властивостей, зниження собівартості в результаті технологічних інновацій.

Специфікою харчової промисловості є інтеграція інновацій різного типу. Так, розроблення нових функціональних харчових продуктів пов'язане зі специфікою технології перероблення сировини, при цьому більш повно враховується різноманітність попиту різних категорій населення і забезпечується комплексне використання сировинних ресурсів. Маркетингові інновації сприяють більш швидкому поширенню продукту, можуть сприяти підвищенню його масовості.

Обґрунтована інтеграція різних інновацій дозволить модернізувати харчову промисловість, забезпечити підвищення якості і конкурентоспроможності харчових продуктів. Швидкий оборот і постійний попит на харчові продукти дозволять підприємствам формувати нову ринкову політику, спрямовану на розробку нових видів продуктів, модифікацію вже існуючих, нові напрямки в забезпеченні процесу зберігання продуктів.

Список літератури:

1. Про схвалення Стратегії розвитку сфери інноваційної діяльності на період до 2030 року. Розпорядження Кабінету Міністрів України № 526-р від 10 липня 2019 р. URL: <https://www.kmu.gov.ua/npas/pro-shvalennya-strategiyi-rozvitku-sferi-innovacijnoyi-diyalnosti-na-period-do-2030-roku>
2. Кваша О. С. Інноваційний розвиток економіки України: світовий досвід та рекомендації для України. *Науковий вісник Ужгородського національного університету*. 2016. Вип. 6. Ч. 1. С. 153-157.
3. Сімахіна Г.О., Науменко Н.В. Інновації у харчових технологіях. *Товари і ринки*. 2015. №1. С. 189-201.
4. Кузина Л.А. Организационно-экономический механизм стимулирования инноваций в пищевой промышленности. *Управление экономическими системами: электронный научный журнал*. 2013. № 11 (59). URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/organizatsionno-ekonomicheskij-mehanizm-stimulirovaniya-innovatsiy-v-pischevoy-promyshlennosti-1>
5. Стеценко Н. О. Функціональні харчові продукти у забезпеченні здоров'я людини. *Die Relevanz und die Neuheit der modernen wissenschaftlichen Studien : der Sammlung wissenschaftlicher Arbeiten «ΛΟΓΟΣ» zu den Materialien der internationalen wissenschaftlich-praktischen Konferenz*, Wien, 23 August, 2019. Wien : NGO «Europäische Wissenschaftsplattform». 2019. B. 3. S. 56-59.