

УДК 637.5

75. ІННОВАЦІЇ У М'ЯСОПЕРЕРОБНІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ

Майборода О.І., доцент, к.х.н., Ковальова С.О., доцент, к.х.н.

Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна

Вступ. М'ясопереробна промисловість є однією з найважливіших галузей харчової промисловості, що забезпечує населення необхідними продуктами життєдіяльності. Ключовою функцією управління підприємством є завоювання і збереження конкурентних переваг на ринку.

Актуальність теми. Ринок м'ясопродуктів насичений пропозиціями подібними за ціною та якістю, що змушує виробників акцентувати увагу на випуску інноваційних продуктів. Навіть незначна іновація в будь якій області в кінцевому рахунку може кардинально відобразитись на продукті та додати йому переваг на споживчому ринку.

Матеріали та методи. Теоретичний аналіз літературних джерел та системи харчової безпеки, який націлено на вивчення нововведень в м'ясній галузі.

Результати та обговорення. Іноваційна діяльність в м'ясопереробній промисловості – це процес направлений на здійснення постійного переходу на нову, якісну стадію розвитку за рахунок підвищення ефективності виробництва, використання нових технологій переробки м'яса, оптимізації асортименту та сировинної бази, прийняття ефективних рішень, які базуються на наукових дослідженнях та досвіді. На виробництвах впроваджені системи прослідковуваності продукції, які дозволяють ідентифікувати кожну одиницю продукції.

Виробник повинен зацікавити споживача своїм товаром. Насамперед, це покращена харчова цінність тобто збагачення мікронутрієнтами (вітамінами, пребіотиками), та іншими фізіологічно-функціональними інгредієнтами та споживчі характеристики, які досягаються

завдяки використанню передових технологічних процесів, які передбачають щадні режими переробки та консервування сировини. Обов'язковим є відповідність критеріям «органічного продукту»; збільшення терміну придатності за рахунок використання нових типів обладнання, технологій, видів сировини та упаковки; суттєва відмінність за складом; наявність нових груп цільових споживачів (функціональні та спеціалізовані продукти) тощо.

В наш час змінюється підхід українського виробника від кількості до якості. Мета застосування системи харчової безпеки на виробництвах полягає в здатності контролювати технологічні процеси, а також мінімізувати ризики. В такому випадку система ХАССП охоплює весь виробничий процес а не тільки готовий продукт. В цьому випадку успішне проходження сертифікації (ХАССП) дає можливість виробнику підвищити конкурентоздатність продукції на ринку збуту, а покупцям звести до мінімуму ризик придбання товару з прихованими недоліками а часом і фальсифікований продукт.

Комерція диктує м'ясокомбінатам необхідність випуска продукції з довготривалим терміном зберігання. Це досягається завдяки підвищенню санітарних норм: як за рахунок вимог до виробництва так і шляхом використання стабілізуючих компонентів та нових видів упаковки. Використовується обладнання для порціонної нарізки ковбас, делікатесів тощо; зважування, етикетування; машини для пакування готових виробів в газове середовище.

Висновок. Використання на виробництвах ефективних методів управління якістю та безпекою, оперативний контроль технологічних процесів є необхідною умовою успіху у виконанні стратегічних задач, які ставляться перед м'ясопереробною промисловістю.

Література

Лосевская С.А., Кобякова М.С., Зеленцова А.С. Применение инноваций при организации в м'ясний отрасли. *Пищевая индустрия*. 2021. № 2 (46). С 40-41.