

ІННОВАЦІЇ У ТЕХНОЛОГІЯХ ОЗДОРОВЧИХ ПРОДУКТІВ

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 в діяльності підприємств, що насамперед потребує вирішення проблем своєчасного впровадження новацій у виробництво [1].

Особливо важливою є реалізація цього процесу в харчовій промисловості, яка потребує впровадження новостворених або вдосконалених інноваційних технологій і випуску на їхній основі харчових продуктів з новими споживчими та функціональними властивостями.

Саме на таких технологіях та нових продуктах ґрунтується можливість вирішення пріоритетного на сьогодні завдання – створення в Україні індустрії оздоровчих продуктів для забезпечення ними усього населення з метою поліпшення стану здоров'я споживачів, підвищення якості їхнього життя, збереження генофонду нації.

Тому метою цієї роботи є аналіз світових тенденцій становлення і формування інноваційних технологій у галузі оздоровчих продуктів та перспективи їхнього розвитку в Україні.

Простий аналіз тенденцій розвитку світового ринку свідчить про те, що щорічно асортимент традиційних харчових продуктів збільшується всього на 2...3%, а продуктів для оздоровчого харчування – на 40...50%. На жаль, в цьому напрямі ми значно відстали від Америки, Японії, Західної Європи. І саме завдяки розробленню і широкому використанню інноваційних технологій у харчовій промисловості Україна має шанс ліквідувати це відставання.

«Інновації у харчовій промисловості» – настільки нове для України поняття, що досі не має відповідного визначення. Тому на основі законодавчих документів у даній статті пропонується таке формулювання: «Інноваційне харчове підприємство (ІХП) – це модель організації сучасного виробництва, орієнтована на розроблення та реалізацію інноваційної харчової продукції і яка поєднує в собі принципи ринкової економіки та державного регулювання цією найважливішою сферою життєдіяльності суспільства» [5].

Проблема організації і діяльності ІХП досить складна. Однак цим шляхом іде зараз увесь світ. За останні десятиліття споживачі, розуміючи взаємозв'язок між харчуванням і здоров'ям, приділяють велику увагу саме продуктам для здоров'я. Поширення відомостей щодо здорового харчування для попередження і розвитку хвороб зумовили появу та стрімкий зріст ринку оздоровчих харчових продуктів (функціональних), які у галузі харчових технологій представляють інноваційну продукцію. Згідно зі статистикою, цей ринок зростає зі швидкістю, яка набагато перевищує темпи росту ринку звичайних продуктів. І якщо в 1997 р. обсяг оздоровчої продукції становив 38,9 млрд. дол. США, то в 2012 р. він зріс до 165,6 млрд. дол. США [6].

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 у 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%.

На основі аналізу світового досвіду у розв'язанні даного питання пропонується наступний алгоритм організації інноваційного підприємства у галузі виробництва оздоровчих продуктів, який орієнтує на вирішення ряду взаємопов'язаних проблем технологічного, організаційного та економічного характеру.

Основними з них є такі:

- створення нових технологій харчової продукції на основі традиційної і нетрадиційної сировини;
- організація сервісу у забезпеченні новою продукцією споживачів (обслуговування, доставка тощо), у тому числі проведення роз'яснювальної роботи з доцільності використання оздоровчих продуктів;
- ціноутворення (при мінімальному співвідношенні якість : ціна) для забезпечення оздоровчою продукцією усіх верств населення, у тому числі малозабезпечених;
- потужна маркетингова служба;
- стимулювання збуту нової продукції за допомогою дієвої реклами;
- контроль сировини і продукції по всьому ланцюжку її виробництва, а також у мережах реалізації;
- моніторинг інноваційної діяльності підприємства, систематичний збір інформації про випуск і реалізацію продукції, оброблення і аналіз даних про стан інноваційних процесів на підприємстві, практичні результати діяльності підприємства у здійсненні пріоритетних напрямів створення інноваційної продукції;
- оцінка конкурентного потенціалу нової продукції, соціального та економічного ефекту від її реалізації.

Вирішення усіх зазначених питань дає можливість організувати діяльність інноваційного харчового підприємства на високому рівні з випуском оздоровчої продукції, конкурентоспроможної як на внутрішньому, так і на зовнішньому ринках. Це є особливо актуальним у зв'язку зі вступом України до Євросоюзу.

Кафедра технології оздоровчих продуктів НУХТ орієнтує випускників на створення нового покоління харчових продуктів і впровадження інновацій у виробництво оздоровчих продуктів на будь-якій харчовій основі – зерновій, молочній, олієжировій, у виробництві напоїв. На сьогодні на кафедрі розроблено і захищено патентами України понад 30 різних видів нових харчових продуктів, що повністю відповідають основним принципам харчування ХХІ століття: ефективність, якість, безпека.

Висновок. Необхідність інноваційного шляху розвитку харчової промисловості в сучасних умовах є незаперечною. Особливо це стосується індустрії оздоровчих продуктів як основного і визначального компонента стану життя кожного громадянина, оскільки на сьогодні доведеним є безпосередній зв'язок між структурою і якістю харчування та станом здоров'я людини. Співробітники та студенти кафедри технології оздоровчих продуктів успішно працюють у вирішенні цього пріоритетного для України завдання.

Література

1. Закон України «Про інноваційну діяльність» зі змінами, внесеними згідно з Законами України в 1991-2005 рр. // Голос України. – 2006. – 21 листопада. – С. 2-3.
2. Збірник законодавчих і нормативних документів з науково-технічної, інноваційної діяльності та трансферу технологій. – К. : УкрІНТЕІ, 2006. – 284 с. – (Офіц. вид.)
3. Полумбрик, М. О. Вуглеводи в харчових продуктах і здоров'я людини / М. О. Полумбрик. – К. : Академперіодика, 2011. – 487 с.