

# ІННОВАЦІЙНІ ПРОЦЕСИ В ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ

**Герман Олег Сергійович,**

аспірант

Національний університет харчових технологій

м. Київ, Україна

[olegerman19@gmail.com](mailto:olegerman19@gmail.com)

**Бєлова Тетяна Геннадіївна,**

к.е.н., доц.

м. Київ, Україна

Національний університет харчових технологій

[tanya.luda@gmail.com](mailto:tanya.luda@gmail.com)

**Вступ.** Інновації в харчовій промисловості поєднують технологічні інновації з соціальними та культурними. Це відбувається у всій системі харчування, включаючи виробництво, збирання, первинну та вторинну переробку, розповсюдження готової продукції. Кінцевою інновацією є новий або вдосконалений споживчий продукт та послуга. Інновації можуть бути зосереджені на одній галузі харчових технологій, наприклад, на технологічному процесі, формуванні продукту, харчових якостях або споживчих потребах. Але навіть таке зосередження може спричиняти зміни в інших частинах харчової системи, у споживчому харчуванні та в цілому соціальній та культурній сферах.

**Мета роботи.** Метою роботи є розгляд процесів, які відбуваються у сфері інновацій в харчовій промисловості.

**Матеріали і методи.** Для розгляду поставленої проблеми використані кабінетні методи дослідження та застосована інформація, яка є у широкому доступі.

**Результати і обговорення.** Інноваційні стратегії харчової промисловості повинні базуватися на загальній технології харчової системи і стосуватися не лише технологічних змін, а й соціальних та екологічних, щоб виробляти

продукти харчування, що задовольняють харчові, особисті та соціальні потреби споживачів.

Майбутнє виробництво харчових продуктів, інновацій та інженерії може виглядати дуже відмінним від того, що сприймається як належне сьогодні. Включення декількох складових у єдиний процес виробництва їжі може спричинити появу так званої біоекономіки. Прийняття таких речей, як 3D-друк, м'ясо, вирощене в лабораторіях, блокчейн, вертикальне землеробство та культивування клітин можуть відправити землеробство та тваринництво у минуле.

Якщо замислитися над цим, можна дійти до висновку, що з'явилася можливість буквально відмовитися від тих речей в харчуванні, до яких людство звикло і які були обумовлені еволюцією. Тому майбутнє харчових технологій більше ніколи не буде таким самим, як зараз. Саме цьому і сприяють світові лідери в області інновацій харчової промисловості. Вони намагаються створювати інновації і продукти харчування, які зможуть поєднувати у собі всі можливі технологічні досягнення людства. Деякі досягнення вже діють. І, наприклад, реальністю будуть ферми з вирощування капусти, які можуть будуватися у пустелі. Або раціон людини буде включати в себе продукти, які повністю створенні у лабораторії (штучна їжа).

Розглянемо види інновацій за змістом.

Вони поділяються на:

1. Технічні – вдосконалення матеріально-технічної бази, впровадження нового обладнання, автоматизація та комп'ютеризація.
2. Економічні – впровадження нових методів планування, методів обліку витрат на підприємстві.
3. Управлінські – застосування нових методів управління персоналом.
4. Соціальні – спрямовуються на поліпшення умов праці працюючих на підприємстві.

Вважаємо, що визначення змісту інновацій на законодавчому рівні не відповідає сучасним викликам. Це свідчить про застарілі вимоги до інновацій

та інноваційного процесу з боку держави. Адже в сучасному світі інновації в харчовій промисловості впливають і знаходять відображення у соціальній та культурній сферах не лише окремого підприємства, а й громади села, міста чи навіть країни в цілому.

**Висновки.** Сучасні тенденції і світова практика в інноваціях харчової промисловості вимагають від кожної нової розробки чіткого розуміння її впливу не тільки на кінцевого споживача, його платоспроможність та вподобання, а також на навколишнє середовище, культуру, здоров'я споживача (як фізичне, так і психічне). Звичайно є розуміння, що такий комплексний підхід матиме відображення у бюджетах таких інноваційних розробок.

Проте, якщо забезпечити всебічний розвиток і комплексність у вирішенні проблем щодо інновацій у харчовій промисловості, то в довгостроковій перспективі людство значно заощадить на виправленні помилок, які були допущені при розробці і введені інноваційних харчових продуктів чи технологій в минулому.