

12. Жукорський О. М. Погодно-кліматичні та технологічні чинники утримання м'ясної худоби/ О. М. Жукорський - К.: Аграрна наука, 2012. - 162 с.

УДК 338.45:330.341.1

АНАЛІЗ ОСОБЛИВОСТЕЙ ІННОВАЦІЙ В ХАРЧОВІЙ ІНДУСТРІЇ

Новікова Н.В. – *к.с.г.н., старший викладач*

ДВНЗ «Херсонський державний аграрний університет»

Із точки зору розвитку інноваційної діяльності у харчовій промисловості можна стверджувати, що функції держави полягають у налагодженні достатнього виробництва якісної сільськогосподарської сировини та продукції оздоровчого призначення, яка б забезпечувала населення достатньою кількістю білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мікроелементів та інших біологічно активних речовин; з наявністю певних обсягів її резервування на регламентований термін з урахуванням впливу непередбачуваних ризиків [1].

Упровадження інноваційних технологій в харчову промисловість можна вважати ефективним, якщо ринкова кількість продовольства, передусім оздоровчого призначення, перевищуватиме мінімальну потребу населення країни в ньому, а вартість збалансованого добового раціону за ринковими цінами буде доступною для усіх верств населення. Наприклад, на сьогодні потреба в хлібопродуктах оздоровчої дії становить за орієнтовними розрахунками щонайменше 50 % від усієї продукції, а виробляється її не більше 1 %.

Організація ІХП розпочинається з інноваційного потенціалу (ІП) та інноваційного клімату. ІП – це основа формування промислової інноваційної політики, а його реалізація забезпечує інноваційний розвиток підприємства.

Основними складовими ІІ є інтелектуальний потенціал людини та економічні можливості підприємства [2].

У найбільш узагальненому вигляді ІІ розглядається як сукупність:

- продуктів, які перебувають на стадії розроблення, освоєння або розширення виробництва;
- можливостей фінансових, технологічних, науково-технічних і кадрових ресурсів для створення, виробництва й удосконалення продукції;
- умінь організувати розроблення, виробництво, продаж кращих, ніж у конкурентів, товарів, які найбільш повно відповідають теперішнім і майбутнім вимогам споживачів; своєчасну заміну продуктів, які не користуються попитом [3].

Складовою ІІ є інноваційна культура. Вона характеризує рівень освітньої, загальнокультурної та соціально-психологічної підготовки працівників підприємства та їхню здатність до сприйняття і творчого втілення в життя ідей розвитку підприємства з метою забезпечити населення всіх вікових категорій повноцінним, високоякісним харчуванням, безпечним для споживачів.

Інноваційний клімат, основна складова розвитку підприємства – це сукупність чинників, які визначають стадію життєвого циклу розробленої продукції, що залежить від зацікавленості нею споживачів. Для розвитку підприємства важливими є уподобання споживачів, можливість появи нових конкурентів, наявні ринки сировини та технологій, праці та збуту, фінансовий ринок.

У сфері виробництва нових харчових продуктів зараз позиціонуються такі категорії: оздоровчі, функціональні, збагачені, пробіотичні, органічні продукти. Із них лише фізіологічно функціональні потребують гарантованого вмісту певного інгредієнта в кількостях від 10 до 50 % добової потреби людини в ньому [4; 5].

Із зазначених категорій продуктів найбільш популярними на світовому ринку є:

- органічні продукти, що характеризуються поліпшеною якістю та безпечністю, відсутністю ризику забруднення ксенобіотиками, збереженням корисних властивостей сировини на етапі виробництва продукції;
- фізіологічно функціональні продукти, що характеризуються позитивними змінами показників якості в результаті модифікації складу нутрієнтів згідно з парадигмою нової концепції здорового харчування.

Саме ці дві категорії нових харчових продуктів є основним об'єктом уваги харчових інновацій.

Отже, у сучасних умовах інноваційний шлях розвитку України є єдино доцільним, економічно обґрунтованим, підтвердженим багаторічною діяльністю індустріально розвинених країн світу. Особливого значення набирає інноваційний розвиток у харчових технологіях.

Розвинення інноваційного шляху харчової промисловості зумовлює необхідність накопичення всебічних знань у галузі фундаментальних і прикладних наук; оволодіння економічними, законодавчими, нормативно-правовими документами; освоєння прикладних науково-дослідних і дослідно-конструкторських робіт.

Список використаної літератури

1. Возіанов О. Ф. Харчування та здоров'я населення України (концептуальні основи раціонального харчування) / О. Ф. Возіанов // Журн. АМН України. — 2002. — Т. 8, № 4. — С. 647—657.

2. Шумпетер Й. Теория экономического развития / Й. Шумпетер ; пер. с нем. В. С. Автономова, М. С. Любского, А. Ю. Чепуренко. — М. : Прогресс, 1982. — 456 с.

3. Збірник законодавчих і нормативних документів з науково-технічної, інноваційної діяльності та трансферу технологій. — К. : УкрІНТЕІ, 2006. — 284 с.

— (Офіц. вид.)

4.Сімахіна Г. О. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування :підручник / Г. О. Сімахіна, А. І. Українець. — К. : НУХТ, 2010. — 294 с.

5.Варлей Р. Управление розничными продажами. Мерчандайзинг / Р. Варлей. — М. : Проспект, 2005. — 272 с.

УДК 338.45:330.341.1

РОЗВИТОК В УКРАЇНІ ІНДУСТРІЇ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ

Новікова Н.В. – *к.с.г.н., старший викладач*

ДВНЗ «Херсонський державний аграрний університет»

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 у 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 із новими споживними та 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