

Цесар С. Л., здобувач освіти,
науковий керівник: **Аштаєва Н. Л.**, викладач I категорії,
ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж
Державного торговельно-економічного університету»

ЗАСТОСУВАННЯ ІННОВАЦІЙ, ЩО СПРИЯЮТЬ РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВ ХЛІБОПЕКАРСЬКОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

В даний час на підприємствах хлібопекарської промисловості спостерігається практично повна зупинка в області проведення робіт з вивчення і створення новітніх технологічних процесів, а аналогічні заходи, спрямовані на впровадження інноваційних видів продукції та сировини, як правило стосуються лише затвердження рецептурного складу. Головною і досить значущою проблемою у багатьох підприємств даної галузі є низький інноваційний потенціал, викликаний труднощами в області фінансування. Умовою до зникнення даної проблеми є забезпечення достатнього обсягу надходження грошових коштів і професійного підходу до інноваційної діяльності.

Україна є країною, що виробляє велике різноманіття хлібобулочних виробів, які характеризуються відмінною якістю. Найпопулярнішими у населення є хліб з пшеничного, житнього борошна, булочні, здобні і сухарні вироби.

Впровадженням нового продукту у виробництво здійснюють науковці. Це означає, що вони будуть проводити дослідження, розробляти нову рецептуру того чи іншого виробу та впроваджувати його вихід на ринок.

Вченими встановлено, що інноваційна діяльність в хлібопекарній галузі реалізується наступним чином. Для того, щоб забезпечити підвищення поживної та енергетичної цінності хлібобулочної продукції, поліпшити її зовнішній вигляд, аромат і смакові якості в рецептурах застосовується додаткова сировина, представлена різними ферментними препаратами, різноманітними видами патоки, повидла та ін. Деякими фахівцями не раз висувалися пропозиції про те, що буде доцільно провести повну заміну всіх природних натуральних речовин на харчові домішки і добавки. Деякі раціональні ідеї в цьому є. Щоб забезпечити захист від шкідливого впливу навколишнього середовища конструктивним буде введення в рецептури хлібобулочних виробів бета-каротину (провітаміну А), калію і йоду.

До інноваційного напрямку також має відношення виробництво хлібобулочних виробів з додаванням в них диспергованого зерна жита і пшениці з високим вмістом вітамінів групи В, Е, РР і найцінніших складових цільного зерна: вуглеводів, харчових волокон, амінокислот, жирів, мінеральних речовин (заліза, кальцію, фосфору). Також можливий випуск вітамінізованого хліба і хлібобулочних виробів.

Проведений аналіз дозволяє нам виділити кілька тенденцій інноваційного удосконалення підприємств хлібопекарської промисловості. Це, по-перше, забезпечення швидкого темпу виходу на ринок з новітньою продукцією, що вбачає надання унікальної або найкращої споживчої функціональності, обумовлює встановлення вигідної вартості, забезпечує найбільший прибуток. По-друге, сучасний процес виробництва продукції, що передбачає розвідку новітніх шляхів формування технологічного процесу, підвищення його продуктивності, забезпечення іншого рівня якості продукції.

Таким чином, можна відзначити, що проблема активізації інноваційної діяльності на підприємствах хлібопекарної промисловості є актуальною.

Список використаних джерел:

1. Інноваційний розвиток підприємств хлібопекарської промисловості в сучасних умовах. URL: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/10749/1/Innovative.pdf>. (дата звернення: 10.02.2023).