

УДК 664

Олег Покотило, Ілля Новіков

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна

СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ТА ЕКОНОМІЧНИЙ ВПЛИВ НА ЯКІСТЬ І БЕЗПЕКУ ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ

Oleg Pokotylo, Ilya Novikov

MODERN TECHNOLOGIES OF PRODUCTION AND ECONOMIC INFLUENCE ON QUALITY AND SAFETY OF FOODSTUFFS

Розглянувши проблеми забезпечення в сучасних умовах в кількості і якості зберігання продовольчих товарів, які поставляються для довгострокового зберігання, в умовах формування економіки інформаційного суспільства мають принципово нове озвучення. Аналізуючи питання зберігання якості і безпеки продовольчих товарів в процесі зберігання перш за все обґрунтованою є необхідність модернізації виробництва продуктів харчування із залученням інноваційних досягнень включаючи колінвергентні технології. Формуються основні проблеми, в яких знаходяться наночастинки в харчових продуктах які призначені для довгострокового зберігання.

Суспільство перебуває в постійному розвитку, змінюються і його вимоги до якості і безпеки продовольчих товарів і їх упаковки. Якість продовольчих товарів має багато аспектів. Правдиві споживчі властивості харчових продуктів і їх склад дуже важливі для людини. Як відомо, розвиток держави, і в тому числі його матеріальний резерв, немислимий без основного ресурсу цивілізації - інтелекту, знань і високоефективних технологій, що, власне, і створює необхідні передумови для вдосконалення систем державних матеріальних резервів в нових економічних умовах.

Формування нової економіки інформаційного суспільства з широким використанням мережевих механізмів управління та глобалізація економіки ведуть до істотного зростання взаємозалежності агентів господарської діяльності, при якій досягнення максимальної вигоди для кожного з них стає можливим тільки при забезпеченні системної скоординованості спільної діяльності. Екстраординарні зміни в техніці і технологіях, при сприятливому інтенсивному росту обсягу знань, забезпечують глибоку трансформацію категорій, в яких людина осмислює все те що відбувається в процесах і генерує нові ідеї.

А це, в свою чергу, приводить до трансформації загальної виробничої і соціальної структури, які формуються в результаті організаційних взаємодій потоків капіталу, інформації та технологій. Все це має відповідне значення і для вирішення питань тривалого зберігання продовольчих товарів в сучасних умовах. Широке застосування інформаційно-комунікаційних технологій в сучасних умовах, в тому числі і на перспективу. Сучасні технології виробництва безпечних продовольчих товарів є найважливіший фактор економічного зростання і соціального розвитку.

Монолітна група технічно взаємопов'язаних інноваційних галузей, безперервно генерують нові технологічні можливості, впевнено зайняла позиції ключового сегменту господарювання і в кінцевому рахунку – це ядро формування інформаційного суспільства. Інформаційні комунікації – це особливий сектор господарства. Феномен їх впливу на економіку відбувається одночасно двома способами. По-перше, шляхом демонстрації власного успішного розвитку - за масштабами, рентабельності, потреби і вибухового потенціалу пропонуванні нових послуг і т.д.

По-друге, завдяки генерації так званого індукційного ефекту, глибокої дифузії в тканину господарської діяльності, підвищенні ефективності агентів старої і нової економіки. Як наслідок, в процесі формування інформаційної економіки нові технології

надають істотний вплив на бізнес-середовище і на динаміку конкуренції для всіх суб'єктів економічної діяльності.

Удосконалення мережевих форм управління забезпечує інтенсивна взаємодія формуючих організаційних мереж з технологічними, політичними, соціальними, екологічними і культурними мережами, тим самим посилюючи взаємовідносини процесів розвитку і вирішення проблем забезпечення кількісного і якісного збереження продовольчих товарів, призначених для тривалого зберігання в системі матеріального резерву держави.

Відповідно, для належного вирішення названої задачі необхідно не тільки створити певний запас якісного та безпечного продовольства, але й забезпечити його точне зберігання протягом тривалого періоду без втрати якісних характеристик і забезпечити його споживачеві в потрібний час без яких небудь загроз для його споживання. При розгляді термінів зберігання продовольчих товарів важливо розуміти, що харчові продукти - це різноманітні багатоконпонентні активні системи, в яких одночасно протікають мікробіологічні, ензиматичні і фізико-хімічні реакції. Ці реакції надають істотного впливу на смак, структуру та термін зберігання продукту. Зберігання продовольчих товарів залежить від розуміння механізмів цих реакцій та ускладнення інгібування тих чи інших, які в значній мірі зумовлюють втрату або погіршення необхідних характеристик, коли генеруюча компанія повинна реалізувати спрямований вплив на деякі реакції в бік тих чи інших змін. По суті, термін зберігання продовольчих товарів може бути визначений як період, протягом якого вони будуть зберігати досить високий рівень органолептичних властивостей та відповідати пред'явленим вимогам безпеки. Виходячи з цієї проблеми, захист збереження продуктів харчування в процесі тривалого зберігання не менш актуальний, ніж проблема їх виробництва. Без її рішення неможливо забезпечити продовольчу безпеку держави. Забезпечення збереження продуктів харчування протягом тривалого часу, на наш погляд, вимагає в сучасних умовах вирішення наступних завдань: • зниження інтенсивності фізичних, хімічних, біохімічних процесів, що виникають при тривалому зберіганні харчових продуктів запобігання розвитку мікробіологічних процесів у тривалості зберігання.

- зберігання та наслідки реалізованих продуктів харчування;
- скорочення товарних та інших втрат при тривалому зберіганні
- харчування в цілях економії фінансових коштів на поповнення певного запасу; регулювання умов та дотримання термінів зберігання продукту, щоб при їх випуску вони відповідали заданим вимогам щодо якості та безпеки; визначення критеріїв оцінки для продовження та закінчення терміну; довготривалого зберігання продуктів харчування.

Вирішення перерахованих завдань є обов'язковим умовою забезпечення збереження продовольчих товарів при їх тривалому зберіганні.

Питання пов'язаних з забезпеченням тривалого зберігання продовольчих товарів, виготовлених у багатьох випадках удосконалене за новими технологіями та застосуванням сучасних пакувальних матеріалів, вимагає підготовки висококваліфікованих кадрів - спеціалістів з зберігання, знайомих в тому числі і з нанотехнологіями. Отже, як висновок слід зазначити, що в даний час розвиток науки і техніки визначається високими темпами прогресу в таких областях, як інформаційні технології, біотехнології, нанотехнології та ін. Як відомо, ці технології не розвиваються в ізоляції, а активно впливають один на одного, змінюють їх і наші уявлення про світ, про формування економіки інформаційного суспільства.