

УДК 664. 681.2

Кузьмич Н. – ст. гр. МХ-41

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ХЛІБОПЕКАРСЬКОМУ ВИРОБНИЦТВІ

Науковий керівник: асистент Лялик А.Т.

Kuzmich N.

Ternopil Ivan Puluj National Technical University

INNOVATIVE TECHNOLOGIES IN BAKERY PRODUCTION

Supervisor: assistant Lialyk A.T.

Ключові слова: інноваційні технології, хлібопекарське виробництво

Keywords: innovative technologies, bakery production

Хлібопекарська промисловість є основою соціального розвитку держави. З кожним роком суспільство і виробництво модернізуються. Це дає можливість молодим студентам та науковцям заглибитись у вивчення новітніх технологій виробництва хліба та допомогти людям більше дізнатись про всю користь хлібобулочної продукції.

Впровадження інноваційних технологій на підприємствах хлібопекарської галузі сприятиме:

- здійсненню реструктуризації підприємства, що дозволить використовувати їх повну потужність, це ж натомість збільшить потік кваліфікованих працівників, які згодом матимуть можливість виготовляти якісну та конкурентоспроможну продукцію;

- підвищенню заробітної плати, що стане мотивацією для персоналу, це призведе до продуктивності та інтенсивності праці, а також можливості збільшення кількості робочих місць;

- підвищення конкурентоздатності, не тільки на внутрішньому ринку, а й на зовнішніх також.

Якщо дивитись на тенденції ринку, то можна зрозуміти що більшість хочуть бачити на прилавках якісну продукцію, інноваційний асортимент, та розширення ринків збуту

Для впровадження інноваційних технологій, не малу роль в цьому відіграє технологічне оснащення підприємства. Хлібопекарські підприємства на своєму балансі зазвичай мають обладнання вітчизняного виробництва, що не може створити конкуренцію світовому. Українське устаткування є більш енергоємним, в процесі експлуатації менш надійним та менш технологічним, тому в ідеалі для інноваційних досягнень краще провести заміну обладнання на більш якісну.

Щоб впровадити інноваційні технології на українських хлібобулочних підприємствах потрібно зробити дуже багато – починаючи з розробки нових рецептур, закінчуючи зміною обладнання.

Хлібопекарська промисловість України вже починає своє оновлення, хоч і маленькими кроками, зате впевнено йде в майбутнє. Багато підприємств Тернопільщини запроваджує новітні технології, нові рецептури хлібобулочних виробів, що задовольняє потреби споживачів, та сприяє їх розвитку.