

**УДК 338.439.664**

**Юлия Климова, Лиана Толкачева**

Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия»,  
Республика Беларусь

## **ПРОДУКТОВЫЕ ИННОВАЦИИ – ПЕРСПЕКТИВА РАЗВИТИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ**

**Yuliya Klimova, Liana Tolkacheva**

### **INNOVATION OF PRODUCT AS A PROSPECT OF DEVELOPMENT OF ENTERPRISES OF FOOD INDUSTRY OF THE REPUBLIC OF BELARUS**

Сегодня на современном этапе развития экономики особенно популярным стало одно из направлений в менеджменте - менеджмент инноваций или инновационный менеджмент. Его можно рассматривать как особую эффективную объединяющую силу, активно использующую фактор инноваций в целях перспективного динамического развития предприятий пищевой промышленности в Республике Беларусь. В настоящее время многие предприятия в различных сферах народного хозяйства стремятся добиться научного, экономического и технологического превосходства. В этих условиях одним из наиболее значимых факторов повышения конкурентоспособности становится готовность менеджмента воспринимать инновации и способствовать их возникновению. Инновационной называют управленческую деятельность, ориентированную на получение в производстве продуктов питания нового положительного качества, различного свойства в результате разработки и реализации неординарных управленческих решений с целью повышения эффективности деятельности предприятий. НИОКР, разработка и выпуск новых видов продукции становится приоритетным направлением стратегии предприятия, так как определяет все остальные направления его развития.

Согласно Концепции Государственной программы инновационного развития Республики Беларусь на 2016–2020 годы, в области пищевой промышленности предстоит создавать высокотехнологичные производства безотходного и ресурсосберегающего типа. В целях углубления переработки сельскохозяйственного сырья необходимо разработать новые ресурсосберегающие технологии с использованием биохимической модификации сырья, технологии производства элитных продуктов питания, направленных на создание производств: витаминно-минеральных блоков новых видов продукции. В Рекомендациях по сбору и анализу данных по инновациям (Руководство Осло: 2010.) определены четыре типа инноваций, характеризующие широкий диапазон изменений в деятельности предприятия: продуктовые, процессные, организационные и маркетинговые. Продуктовые инновации подразумевают значительные изменения в свойствах производимых товаров и услуг. К ним относятся как совершенно новые товары и услуги, так и значительно усовершенствованные продукты из числа уже существующих. Наибольшее значение для повышения эффективности деятельности пищевых предприятий приобрели продуктовые инновации. При оперативном внедрении продуктовых инноваций предприятия получают дополнительные возможности по наиболее полному удовлетворению нужд и потребностей жителей Республики Беларусь в наиболее качественных и обогащенных продуктах питания для потребителей различных возрастов. В Республике Беларусь ученые совместно с производителями пищевых продуктов освоили выпуск инновационных разработок в сфере полезного функционального питания. Примеров этому много. В Могилевской области ОАО «Молочные горки» осуществляет производство Exponenta – продуктов повышенного функционального назначения. Ключевой позицией в линейке является молочный

напиток, содержание жира в котором меньше 1% (0,8 – 0,5%), он обогащен кальцием и полезными аминокислотами, в нем содержится утроенная доза белка. Это сывороточный белок, который хорошо усваивается организмом и относится к полноценным протеинам.

В 2018 году в Республике Беларусь планируется начать выпуск мясных продуктов с пониженным содержанием соли с целью профилактики сердечно-сосудистых заболеваний. Все это предусмотрено рамками госпрограммы "Здоровье народа и демографическая безопасность Республики Беларусь". Для этого производители мясной продукции осваивают линейку продуктов с помощью композиции пряно-ароматических растений, которые снижают порог солевой чувствительности. Большое внимание уделяется также вопросам производства детского питания. Специалистами TRUMF International и ООО «Белтрумф» осуществляется подбор витаминов, минералов и биологически активных компонентов, предназначенных для обогащения мясных продуктов детского питания.

Зарубежные производители пищевых продуктов также много внимания уделяют производству функциональных продуктов питания на основе изучения данных о здоровье жителей страны. Согласно данным Института питания РАН, в настоящее время почти 75 % россиян имеют явные или скрытые заболевания, которые обусловлены дефицитом различных нутриентов в питании. Для устранения их дефицита и получения профилактического эффекта предназначена категория обогащённых продуктов (в их составе не менее 30% от суточной физиологической нормы какого-либо вещества). Применительно к мясным продуктам наиболее распространённым способом обогащения является внесение в состав их рецептур высококонцентрированных белоксодержащих препаратов, получаемых из соевых бобов, молока, коллагенсодержащего сырья, яиц, продуктов крови, пшеницы и т.п. Это делают с целью повышения содержания общего белка в готовой продукции, улучшения качественного состава белкового компонента, регулирования степени его переваримости и усвояемости. Наибольшее распространение в пищевой промышленности получило обогащение мясных изделий минеральными веществами, витаминами, антиоксидантами и пищевыми волокнами. Ярким примером обогащения мясных продуктов являются колбасные изделия для детского питания – кальций и йод. В практике мясного производства в качестве ингредиентов-доноров кальция, как правило, используют кальцийсодержащие виды природного сырья (СОМ, сухую творожную сыворотку, пахту, порошок обезбелоченной яичной скорлупы, сою, фасоль, горох, некоторые виды субпродуктов, либо допущенные к применению такие пищевые добавки как лактаты, цитраты и карбонаты кальция. Для обогащения продуктов легкоусвояемым (органическим 2-х валентным) железом применяют цельную кровь, препараты гемоглобина, чёрного пищевого альбумина. Западные производители (в Германии, Англии, Швейцарии, Швеции, Польше, Испании, Португалии, Республике Беларусь) в значительных объёмах вырабатывают, как традиционные виды кровяных колбас и зельцев, так и новые изделия, в состав рецептур которых наряду с кровью входят капуста, овсянка, перловая и гречневая крупа, топинамбур, рис, мед и др.). Для повышения витаминной ценности мясопродуктов, как правило, используют премиксы – смеси препаратов витаминов (в основном группы В, РР, С) и минеральных веществ (кальций, железо).

Исходя из вышеизложенного, можно сделать вывод о том, что производители продуктов питания должны внедрять инновации на основе тщательных исследований состояния здоровья жителей страны и при имеющихся современных технологиях обеспечивать через продукты питания население разных возрастов всеми необходимыми нутриентами.