

Приоритетными направлениями деятельности компании «Савушкин продукт» на протяжении долгого времени остается разработка совершенно новых обогащенных молочных продуктов, отвечающих современным медико-биологическим требованиям и строгим вкусам потребителей, ориентированных в первую очередь на качество.

Результаты деятельности организации во многом достигаются за счет инвестиционной стратегии, направленной на своевременное усовершенствование и обновление производственного вооружения, то есть использование оборудования ресурсосберегающих, энергосберегающих, безотходных и малоотходных технологий, новых методов обработки сырья; внедрение систем комплексной автоматизации управления технологическими процессами с целью обеспечения постоянного обновления ассортимента, повышения качества продукции, увеличения производственных мощностей и улучшения условий труда работников [3].

Технический уровень установленного на производстве оборудования, его качественные и количественные показатели (производительность, энергопотребление) обеспечивают оптимальные режимы переработки молока и высокое качество выпускаемых продуктов.

В 2015 году ОАО «Савушкин продукт» первым среди белорусских производителей молочной продукции вывел на рынок инновационный продукт — йогурт греческий. Производство продукта осуществляется методом ультрафильтрации, что позволяет иметь густую консистенцию без использования загустителей и повышенное содержание белка без внесения дополнительных компонентов. Важно отметить, что йогурт греческий «Савушкин продукт» второй год подряд завоевывает «Три золотые звезды» брюссельского конкурса «Superior Taste Awards». К слову, данная награда присуждается только тем продуктам, которые удачно проходят тестирование тремя разными составами жюри показателем в 90% и выше [4].

В 2016 году предприятие «Савушкин продукт» запустило производство сухой деминерализованной сыворотки. Данный продукт вырабатывается в результате высушивания творожной, подсырной или казеиновой сывороток, из которой удалена часть минеральных солей [5]. ОАО «Савушкин продукт» — единственное предприятие в Беларуси, перерабатывающее творожную сыворотку с применением обратного осмоса и ионного обмена. Деминерализованная сыворотка применяется в кондитерской, фармакологической промышленности и для производства смесей для детского питания.

Наряду с освоением новых видов продукции, не производимых ранее, проводятся мероприятия по улучшению качества, потребительских свойств и конкурентоспособности производимых продуктов. Снижение себестоимости, сохранение позиций на существующих рынках и выход на новые рынки сбыта — одни из приоритетных задач, стоящих перед предприятием в условиях жесткой конкуренции.

Преобладание различного рода стихийных и динамичных факторов внешней среды определяет острую необходимость прогнозирования результатов деятельности в области инноваций. Это особенно важно в производстве продуктов питания, так как пищевая промышленность связана с постоянно и быстро изменяющимися потребительскими предпочтениями, функционирует на рынке с высокой конкуренцией. Только инновационные продукты питания, выработанные из натурального сырья, способны обеспечить предприятиям динамический рост производства, повышение конкурентного преимущества на основе процессов обновления, вхождения их в рынок как мирового экономического пространства, так и на рынок отдельных регионов [2].

Литература и источники:

3. Пищевая промышленность: наука и технологии. — [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://www.new.belproduct.com/assets/files/Pishhevaya-promyshlennost-%231-2015.pdf> / — Дата доступа: 17.09.2017.
4. Тенденции развития продуктовых инноваций. — [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://sfera.fm/articles/tendentsii-razvitiya-produktovykh-innovatsii/> / — Дата доступа: 17.09.2017.
5. Официальный сайт ОАО «Савушкин продукт». — [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://www.savushkin.by/about/today/> / — Дата доступа: 17.09.2017.
6. Chefs & Sommeliers value food & Drink. — [Электронный ресурс] — Режим доступа: <https://www.itqi.com/en/about-itqi/press-archives/products-savushkin-awarded-superiortasteaward/> / — Дата доступа: 17.09.2017.Gb
7. Пищевые ингредиенты и технологии. — [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://www.mvl-group.ru/demineralized-whey/> / — Дата доступа: 17.09.2017.

Герасимук Т.В., преподаватель,

УО «Брестский государственный университет имени А.С. Пушкина».

Казмерчук В.А.

УО «Брестский государственный университет имени А.С. Пушкина».

г. Брест, Республика Беларусь

weroni4ka_96_96@mail.ru

ИННОВАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ОТРАСЛИ (НА ПРИМЕРЕ ОАО «БЕРЕСТЕЙСКИЙ ПЕКАРЬ»)

Инновационная деятельность должна быть неотъемлемой частью любого производственного предприятия, рассчитывающего на устойчивое и динамичное развитие. Если предприятие не является лидером на рынке, то все равно рано или поздно оно столкнется с такой проблемой, как замена устаревших, во всех смыслах, технологий, оборудования и непосредственно производимых продуктов.

Успех любого предприятия не ограничивается масштабами только производства, но и способностью к обновлению ассортимента производимой продукции в соответствии с поведением конкурентов и потребностями потенциальных покупателей. Завоевание покупателя, его доверия и преданности продукту — сложный и долговременный процесс, и только предлагая усовершенствованную и качественную продукцию, можно добиться признания широкой аудитории потребителей.

Основу хлебопекарной промышленности Республики Беларусь составляют в большей части предприятия Департамента по хлебопродуктам Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь.

Одним из лидеров хлебопекарной промышленности Республики Беларусь является ОАО «Берестейский пекарь». Цех по выпечке ржаного хлеба был создан в 1924 году, который функционирует и в настоящее время. ОАО «Берестейский пекарь» включает в себя 7 филиалов, каждый из которых по принципам специализации, сосредоточен на производстве определенной продукции.

За последние 15 лет кардинально изменилась структура выпускаемой предприятием продукции. Ассортимент расширился в результате постоянно растущего спроса на свежесдобываемый горячий хлеб, на хлеб с различными добавками, а также диетический и диабетический. Ассортимент продукции ОАО «Берестейский пекарь» составляет более 700 наименований хлебобулочных и кондитерских изделий. Кроме того, ассортимент постоянно совершенствуется [1].

Две первоочередные задачи предприятия — это улучшение качества производимой продукции и сокращение брака.

Все без исключения производители кондитерских изделий и хлеба постоянно расширяют ассортимент продукции с учетом соответственно изменяющихся предпочтений потребителей. Расширяется ассортимент таких изделий, как тостовые хлеба, лепешки, сдобные булочки. Производятся хлеба с посыпками из семян льна, кунжута, тмина, подсолнечника.

Дальнейшее развитие хлебопекарной промышленности необходимо осуществлять на базе внедрения новой техники и инновационных технологий, увеличения выработки хлеба и хлебобулочных изделий с различными вкусовыми добавками и «улучшителями» свойств хлеба, повышающих их качество и биологическую ценность для потребителя [2].

Качество хлеба можно улучшать различными способами: применять различные добавки и нетрадиционные виды сырья по следующим направлениям: повышение пищевой ценности хлеба возможно путем использования в рецептуре хлеба высокобелковых продуктов или новых сахарозаменителей. Повысить пищевую ценность хлеба возможно за счет расширения технологического процесса и производства хлеба, применения новых видов зернового сырья.

Актуальные темпы обновления материально-технической базы хлебопекарных предприятий не превышают 1–2 % вместо нормативных 10 %, поскольку многие предприятия не способны осуществлять замену изношенного оборудования [3].

Затраты на инновации и инновационная продукция хлебопекарных предприятий составляют незначительную долю в общем объеме продукции. Большинство предприятий хлебопекарной промышленности используют инновации, связанные с разработкой новых или усовершенствованных продуктов. Большая часть средств направляется на приобретение оборудования, необходимого при освоении продуктовых и процессных инноваций. Принятие инновационных стратегий по всем без исключений функциональным направлениям деятельности может служить практическим механизмом постепенной и целенаправленной трансформации производственных звеньев, который способен обеспечить полное удовлетворение потребностей, экономию всех видов ресурсов, высококвалифицированный и высокооплачиваемый труд, сохранение экологии окружающей среды.

Дальнейшее развитие хлебопекарной промышленности должно сопровождаться высоким интеллектуальным потенциалом науки и производства, повсеместным внедрением информационных технологий, которое позволит предприятиям на основе инновационных технологий, оборудования и ингредиентов предложить покупателям высококачественные традиционные и новые хлебобулочные изделия. Все это в совокупности будет являться основным и важнейшим направлением инновационного развития как конкретного предприятия, так и отрасли, а в должной степени и национальной экономики в целом. Без внедрения новейших технологий и современной техники многие хлебопекарные предприятия постепенно превратятся в неконкурентоспособные даже на внутреннем рынке, уступив гонку лидерства зачастую более мелким, но инновационным предприятиям.

Литература и источники:

1. Официальный сайт ОАО «Берестейский пекарь». — [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://bhp.by/> — Дата доступа: 17.09.2017.
2. Пищевая промышленность. — [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://apej.ru/article/02-03> — Дата доступа: 17.09.2017.
3. Основные направления развития хлебопекарной отрасли. . — [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://na-journal.ru/3-2015-gumanitarnye-nauki/638-osnovnye-napravlenija-innovacionnogo-razvitija-hlebopekarnoj-otrasli-na-materialah-kup-minskhlebprom-hlebozavoda-avtomat>. — Дата доступа: 17.09.2017.

Душина Л.М., к. т. н., доцент

Карманов Д.Д., магистрант

Национальная металлургическая академия Украины.

г. Днепр, Украина

Ljusta@i.ua

ИННОВАЦИОННЫЕ ПРОЦЕССЫ В КОКСОХИМИЧЕСКОЙ ОТРАСЛИ УКРАИНЫ

Современная экономическая ситуация в Украине характеризуется высокой степенью нестабильности. Не миновала эта участь и предприятия коксохимической отрасли. За последние пять лет объем производства кокса сократился на 32,8 %, в то время как производство чугуна — на 17,2 %, стали — на 32,5 % [1].

Переход на инновационный тип развития является одной из основных предпосылок выхода страны из глубокого кризиса.

На основании литературного анализа можно отметить, что специфическое содержание категории инновации составляют изменения, а, следовательно, главной функцией инновационной деятельности является функция изменения. Итак, инновации можно рассматривать в трех аспектах:

— инновация в широком смысле — как любое изменение, что повышает конкурентоспособность субъектов хозяйствования;