

ИННОВАЦИИ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

А.Д. Кулешов, 3 курс

*Научный руководитель – З.А. Тоболич, ст. преподаватель
Белорусская государственная сельскохозяйственная академия*

Повышение уровня благосостояния и улучшение условий жизни населения Республики Беларусь в текущем пятилетии предусмотрено обеспечить за счет совершенствования социально-экономических отношений, инновационного развития и укрепления конкурентоспособности национальной экономики.

Положительное влияние инновационных направлений развития предприятий пищевой промышленности на их конкурентоспособность очевидно. Объем и структура внедряемых на предприятиях перерабатывающей промышленности инноваций влияют на величину получаемой ими добавленной стоимости, динамику роста агропромышленного производства, уровень согласованности связей между элементами технологической цепи производителей продовольствия, эффективность аграрного производства, уровень конкурентоспособности в долгосрочной перспективе.

Отдельные показатели инновационной деятельности перерабатывающей промышленности Республики Беларусь представлены в таблице.

Таблица – Инновационная деятельность перерабатывающей промышленности Республики Беларусь [2]

Наименование показателей	2011	2012	Темп роста, %
Отгружено продукции собственного производства организациями пищевой промышленности, млрд руб.	47870	87391	182,6
Объем отгруженной инновационной продукции организациями пищевой промышленности, млрд руб.:	2242	6388	284,9
– внутренний рынок, млрд руб.	1636	4696	287,0
– ближнее и дальнее зарубежье, млрд руб.	606	1693	279,4
Удельный вес отгруженной инновационной продукции в общем объеме продукции, %	4,7	7,3	X

Как видно из материалов таблицы, объем отгруженной инновационной продукции организациями пищевой промышленности в 2012 году в сравнении с предыдущим годом увеличился практически втрое и составил 6388 млрд руб, в том числе на внутренний рынок 4696 млрд руб. или 73,5 %, на внешний рынок – 1693 млрд руб. или 26,5 %. Удельный вес отгруженной инновационной продукции в общем объеме продукции составил 7,3 %.

К инновационной продукции перерабатывающей промышленности, внедренной в 2012 году в серийное производство, относятся: алкогольная продукция, обладающая пониженным токсичным эффектом, кондитерские изделия и пищевые концентраты для детей дошкольного и школьного возраста, обогащенные витаминами минеральными веществами, соки и нектары в ПЭТ-бутылках, натуральные фруктово-ягодные и виноградные вина, сидры, кальвадосы, йогурты для детей раннего возраста, новые виды хлебов по новой технологии процесса с использованием закваски на кефирных грибах, хлебобулочные изделия, обогащенные фолиевой кислотой. Также разработаны и внедрены технологии кондитерских жиров для кондитерской и хлебопекарной отраслей, детского питания профилактического назначения, способствующего нормализации нервных процессов в

организме ребёнка, крупноизмельченных консервов с фруктозой, концентратов бактериальных сухих для производства сыров, замороженных концентратов пробиотических культур.

Самыми востребованными являются функциональные пищевые продукты (экологически чистые продукты питания). Основное достоинство функциональных пищевых продуктов – это их положительное влияние на здоровье. В каждой возрастной группе населения есть свои проблемы, связанные с питанием. За натуральные, экологически чистые продукты с доказанными положительными эффектами, влияющими на здоровье, потребители готовы платить больше и останавливать свой выбор именно на таких продуктах. Особое предпочтение потребители отдают «полезным вкусностям», которые могут составить хорошую альтернативу нездоровой пище и напиткам, например, низкокалорийные десерты, выпечка, полезные снеки, чипсы и т. д. В развитии национального бренда функциональных пищевых продуктов инновационным технологиям принадлежит главенствующая роль. Развитие инновационных технологий позволит получить линейку функциональных пищевых продуктов, основным достоинством которых будет их соответствие самым высоким стандартам здорового питания, что и будет национальным брендом белорусской пищевой промышленности.

Далеко за пределами Беларуси известны наши молочные продукты с марками «Савушкин продукт», «Молочная страна», «Бабушкина крынка», рыбная продукция «Санта-Бремор», сладкие продукты «Спартак», «Коммунарка», «Слодыч». Но продукты XXI века – это функциональные продукты, производство которых набирает обороты на современном этапе развития индустриального общества. Поэтому производство продуктов, отвечающих запросам населения различных возрастных групп можно только при использовании новейших технологий, которые позволят получать и сохранять полезные ингредиенты, предназначенные для обогащения пищевых продуктов. Это использование экструзионных крахмалов, микрокапсулирование жидких ингредиентов (омега-3, Q10, фитостерины, бета-глюкан), получение ингредиентов из переработанной сыворотки (альфа-лактальбумин, фосфолипиды, кальций сыворотки); новые технологии, позволяющие выращивать термостабильные культуры пробиотических микроорганизмов; низкотемпературные технологии консервирования молока и соков без изменения агрегационного состояния продуктов и др. [1]

Список использованных источников

1. Инновационные технологии в пищевой промышленности: материалы XI Междунар. науч.–практ. конф., г. Минск, 3–4 октября 2012 г. / РУП «Научно–практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» / редкол.: В.Г. Гусаков [и др.]. – Минск., 2012. – 320 с.
2. Наука и инновационная деятельность в Республике Беларусь : статистический сборник. – Минск : Национальный статистический комитет Республики Беларусь, 2013. – 113 с.