

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Таврійський державний агротехнологічний університет
імені Дмитра Моторного



Науковий вісник

Таврійського державного агротехнологічного університету



Випуск 11, том 2

Електронне наукове фахове видання

Мелітополь – 2021 р.



О. О. Дереза, Б. В. Болтянський, С. В. Дереза 22
Використання мобільних кормороздавачів-змішувачів на фермах ВРХ як засіб підвищення продуктивності худоби і економії кормів

Р. І. Барабаш, М. А. Михалюк 23
Аналіз залежностей параметрів та показників ефективності технологічного процесу ТО-2 та ТО-3 тракторів ХТЗ–16131

Л. О. Болтянська 24
Сучасний стан та тенденції регіонального ринку молока

ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

О. В. Василюшина, А. О. Чернега, О. С. Рибчак 25
Розробка сорбету функціонального призначення

Л. В. Фіалковська 26
Ефективні способи очищення соняшникової олії від домішок

Л. М. Крижак 27
Роль інновацій та інноваційного процесу в розвитку харчової промисловості України

А.В. Антоненко, Г.А. Толок, Т.В. Бровенко, Ю.В. Земліна, О. В. Василенко, Н. М. Стукальська 28
Інноваційні технології борошняних кондитерських виробів з апельсиновим пектином

О. В. Пахомська 29
Харчові продукти - проблеми якості та безпечності

О. В. Василюшина 30
Щільності плодів вишні за обробки полісахаридними композиціями

Н. В. Камсуліна, Т. С. Желева 31
Дослідження фізико-хімічних та функціонально-технологічних властивостей нативних та модифікованих крохмалів

Igor Mazurenko, Zhengzheng Shao, Yangui Xie 32
The plant raw materials and medicinal plants for children's functional foods, safety studies



УДК 658.589:664

Л. М. Крижак, к.т.н.

ORCID: 0000-0002-4882-897X

Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ

e-mail: liliakrizhak44@gmail.com

РОЛЬ ІННОВАЦІЙ ТА ІННОВАЦІЙНОГО ПРОЦЕСУ В РОЗВИТКУ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ УКРАЇНИ

Анотація. Протягом багатьох років в економічній практиці існує думка про те, що для того щоб вижити в умовах вільної конкуренції, необхідно ефективно організовувати виробництво, налагоджувати збут продукції на основі впровадження у виробництво інноваційних технологій. Варто зазначити, що в умовах швидкозростаючої конкуренції, агресивного зовнішнього оточення, при постійному і динамічному розвитку бізнесу, доводиться кардинально переглядати сучасні підходи до сутності та специфіки інновацій та інноваційної діяльності. Інновації є стратегічний ресурс, без використання якого стає неможливим ефективно управління окремими бізнес-процесами на підприємствах промисловості.

Для вирішення головних завдань на всіх рівнях господарювання, важливо забезпечити інноваційний процес у харчовій промисловості. Необхідність приділити увагу всім етапам інноваційного процесу пов'язана з тим, що продукти харчування мають найчастіше стислими і короткими термінами зберігання, особливостями умов їх зберігання і доставки, необхідністю правильного співвідношення пропорцій тих чи інших корисних речовин. У зв'язку з цим потрібні дослідження і розробки, оскільки споживачів цікавлять: умови зберігання, терміни придатності, якість, склад, наявність поживних і корисних речовин в продуктах і т.д. [1, 2].

Ключові слова: харчова промисловість, інновації, інноваційний розвиток, управління інноваційними процесами.

Постановка проблеми. Вхідження до Світової організації торгівлі, відкритість економіки, актуалізують питання про необхідність забезпечення продовольчої безпеки країни. Державі важливо в таких умовах підтримати вітчизняних виробників продуктів харчування, вітчизняних постачальників харчової сировини, забезпечити їх конкурентоспроможність шляхом різних механізмів підтримки та



стимулювання, що сприятиме зниженню імпорту продовольства, забезпечення внутрішнього ринку і експорту продовольчих товарів з заняттям певної ніші на світових ринках. У зв'язку з цим гостро постає питання про продовольчу самозабезпеченість.

Аналіз останніх досліджень. Методологічні та теоретичні основи дослідження інноваційної діяльності викладено в роботах таких науковців, як І. Ансофф, Л. Гітман, П. Друкер, Б. Карлоф, Б. Мадден, Р. Каплан, та ін. Питанням інноваційних процесів харчової промисловості України присвячені роботи М. Бутка, А. Гальчинського, В. Геєця, Л. Дейнеко, П. Купчак, А. Мамочки та ін.

США і Франція на 100 % самі забезпечують себе продовольством, Німеччина – на 93%, Японія, в силу бідного родючого ґрунту – на 50 % [3].

Харчова промисловість одна з галузей, що забезпечує заготівлю, транспортування, зберігання, переробку сільськогосподарської сировини, реалізацію кінцевого продукту, вона прямо і побічно пов'язана з галуззю виробництва:

- машинобудування для харчової промисловості;
- сільське господарство - джерело сировини для харчової промисловості [4].

Харчова промисловість спрямована на переробку сільськогосподарської сировини, тому значення харчової промисловості полягає в тому, що вона задовольняє нагальні потреби людини, закладає основи здоров'я населення і є базисом для всіх інших видів діяльності людини і суспільства. Головною метою харчової промисловості є максимізація задоволення потреб суспільства в продуктах харчування, які відповідають сучасним вимогам якості і безпеки продукції.

Формування цілей статті (постановка завдання). Аналіз та обґрунтування пошуку шляхів, можливостей і перспектив розвитку харчової промисловості та забезпечення продовольчої безпеки країни. Виробництво і реалізація продуктової інновації харчової промисловості на основі створення нових форм харчових продуктів, виходячи з розробок вітчизняних вчених.

Основна частина. У країнах, що розвиваються, темпи продовольчого виробництва зажадають дворазового збільшення. За прогнозами, до 2050 р. річне виробництво зернових культур має зрости майже на 1 млрд. тон, виробництва м'яса - від 200 млрд. тон до 470 млрд. тон, з яких 72 % виробництва припаде на країни, де розвивається економіка. Чистий світовий експорт рослинної олії збільшиться до 25 млн. тон на рік (в 3 рази), а цукру - до 20 млн. тон на рік. Середньорічна врожайність зернових культур по світу буде знижуватися до 0,7 % [5].



Зростання світового населення може спричинити продовольчу кризу. В зв'язку з цим можливе зростання виробництва продуктів харчування з низьким вмістом поживних речовин, продуктів на основі генетично модифікованих інгредієнтів, а також штучно виведених інгредієнтів, що негативно вплине на основні складові сталого розвитку, таких як, економічна, соціальна, екологічна.

В результаті вищесказаного, гостро постає питання про пошук шляхів, можливостей і перспектив розвитку харчової промисловості, забезпечення продовольчої безпеки країни.

Продовольча безпека - це стан захищеності громадян країни за допомогою стабільного забезпечення сировиною, достатньою кількістю безпечної і повноцінної продовольчої продукції з урахуванням одержуваних доходів, відносна незалежність від імпорту сировини і продовольства.

Продовольча безпека залежить від рівня доходів населення, підтримки і розвитку сільського господарства, вжитих заходів щодо зниження ризику неврожаю, наявності, підготовки і перепідготовки кадрів і фахівців у виробництві продуктів харчування і підтримки вітчизняних виробників, державного регулювання експортно-імпортних операцій в області продовольчого забезпечення, рівня конкурентоспроможності вітчизняних виробників продуктів харчування, наявності наукового, технологічної та виробничої інфраструктури, контролю за якістю та безпекою споживаної в країні продовольчої продукції, за цінами і т.д. [6].

На сьогоднішній день основними факторами, що стримують розвиток харчової промисловості, яка включає в себе весь ланцюжок: виробництво, зберігання, переробку і збут продовольчої продукції, є: роз'єднаність між виробниками і споживачами в процесі просування продукції в результаті чого з'являється безліч посередників в процесі просування продукції від виробника до споживача; територіальна роз'єднаність технологічно взаємопов'язаних галузей, що в свою чергу не дозволяє ефективно реалізовувати величезні можливості сировинної бази республіки; нерозвиненість інфраструктури виробництва продовольчої продукції; низька частка переробки сільгосппродукції, наслідком якого є низький рівень завантаженості виробничих потужностей підприємств харчової промисловості та випуск неконкурентоспроможною продукції в порівнянні з імпортною, моральний і фізичний знос технологічного обладнання переробних підприємств; дрібнотоварний характер виробництва [7].

Для розвитку харчової промисловості України є потенціал, який необхідно розвивати (рис. 1).



Рисунок 1. Конкурентні переваги харчової промисловості України

Харчова промисловість України зможе зайняти провідне місце в масштабах України і за її межами, в довгостроковій перспективі принципово важлива саме сукупність усіх потенційних точок її зростання, які істотно підвищують загальну конкурентоспроможність харчової промисловості України і дають їй високий шанс на активний розвиток.

У зв'язку з цим потрібна грамотна політика управління виробництвом і споживанням продовольчою продукцією на мікро, мезо- і макrorівнях, яка повинна ґрунтуватися на соціальній, економічній, екологічній політиці країни, забезпечуючи економічну ефективність, соціальне благополуччя і екологічну безпеку.

На наш погляд, досягти інтересів і споживачів і виробників продовольчих продуктів, знизити імпорт продуктів харчування,



розвинути харчову промисловість країни, дати новий імпульс розвитку сільського господарства і основних джерел сировини для виробництва продуктів харчування, забезпечити продовольчу безпеку країни можливо на основі інноваційного розвитку харчової галузі.

Інновація являє собою кінцевий результат інноваційної діяльності, що одержав втілення у вигляді нового або вдосконаленого продукту (товару, роботи, послуги), виробничого процесу, нового маркетингового або організаційного методу у веденні бізнесу, організації робочих місць або організації зовнішніх зв'язків.

У харчовій промисловості можуть бути отримані продуктові, технологічні (процесні), маркетингові, організаційні інновації [8].

Таблиця 1

Продуктові, технологічні, маркетингові, організаційні інновації у харчовій промисловості

Продуктові інновації харчової промисловості	<ul style="list-style-type: none">• продукт, що володіє новизною, отриманий в результаті інноваційної діяльності, призначений для масового споживання, для окремих категорій осіб та груп населення з метою: розширення асортименту і номенклатури, лікування та профілактики, задоволення потреб населення в споживанні продуктів харчування, відмінних від традиційних.
Технологічні або процесні інновації	<ul style="list-style-type: none">• покликані полегшити, покращити процес отримання інновації за рахунок застосування нових технологій, удосконалення технологічного процесу.
Маркетингові інновації	<ul style="list-style-type: none">• спрямовані на дослідження ринків збуту, нові канали збуту, пошук нових споживачів, використання нових методів продажів, реклами інноваційної продукції, просування продовольчої продукції на ринки збуту, формування нових цінових стратегій.
Організаційні інновації	<ul style="list-style-type: none">• новий метод ведення продовольчого бізнесу, організація нових зовнішніх зв'язків, організація робочих місць, новий стиль управління, прийняття нових креативних рішень [9].

В основі якісних зрушень у харчовій промисловості лежить створення нових інноваційних продовольчих товарів, повинні



використовуватися нові види сировини, нові технології. Потрібно забезпечити переробку сировини і виходити на світові ринки з високоякісною готовою продукцією.

За багатьма позиціями Україна може стати одним з найбільших в світі виробників продовольчої продукції, особливо це стосується виробництва екологічно чистих продуктів харчування. До організаційних інновацій можна віднести сільськогосподарську кооперацію.

Низькі закупівельні ціни на сільськогосподарську продукцію не стимулюють збільшення обсягів їх виробництва, що у підсумку веде до низької частини переробки сільськогосподарської сировини, недозавантаженості потужностей переробних підприємств і в кінцевому рахунку до високої частки імпорту продовольчих товарів.

Маркетингові інновації важливо розвивати, оскільки продукція дрібних і середніх вітчизняних виробників помітно програє за якістю і упаковкою, каналам збуту і продажів не в змозі успішно конкурувати із зарубіжними постачальниками. Позначається відсутність власної торгової мережі, створення та утримання якої не кожному підприємству доступні.

Необхідно розвивати технологічні інновації, важливо модернізувати і диверсифікувати виробництва в харчовій галузі, впроваджувати на підприємствах харчової галузі інноваційні процеси і технології виробництва імпортозамінної вітчизняної продукції, що відповідає сучасним вимогам якості та безпеки, важливо застосування інтенсивних технологій, вирішувати питання збуту готової продукції за рахунок розвитку конкурентоспроможності харчової промисловості. Важливо сформувати імідж українського продовольства як екологічно чистого, натурального і якісного.

Важливо впроваджувати біотехнології, на основі яких будуть створені високотехнологічні виробництва з більш ефективним виробленням цільового продукту зі скороченням втрат сировини, з виробництвом харчових продуктів з різними функціональними властивостями, що дозволить підвищити ступінь переробки сировини, розширити асортимент продукції, що випускається, вирішити екологічні проблеми.

Для цього важливо розвинути інфраструктуру і логістичне забезпечення продовольчого ринку, необхідна інтеграція підприємств у систему міжрегіональних і світових ринків харчових продуктів, необхідно забезпечити конкурентоспроможність продовольства на новому якісному рівні.

Необхідно сформувати сприятливі інституціональні умови розвитку галузі. Важливо наукове і кадрове забезпечення галузі. В даному випадку буде забезпечено розвиток галузі на основі наукоємних



підходів і інноваційних рішень, підготовка кваліфікованого промислово-виробничого персоналу.

З точки зору інноваційного процесу даної галузі, важлива кооперація підприємств з галузевими науково-дослідними інститутами, що дозволить впровадити в харчову промисловість конкурентоспроможні ідеї, в ході реалізації яких можливий вихід галузі на новий рівень розвитку.

Інноваційні напрямки у виробництві продуктів харчування передбачають створення умов і передумов отримання продуктів харчування високої якості, в необхідній кількості, в відповідно до встановлених норм споживання, отримання спеціалізованих продуктів для дитячого і дієтичного харчування, лікувальної дії, продуктів, які враховують національні особливості в харчуванні окремих груп населення.

Важливі інноваційні розробки сучасних біотехнічних процесів переробки сільськогосподарської сировини, що дозволяють інтенсифікувати виробництво, знизити їх енергоспоживання, розширити асортимент, підвищити споживчі властивості збалансованих легкозасвоюваних продуктів харчування і напоїв.

Особливу увагу необхідно приділити інноваціям, спрямованих на розробку наукових основ організації наскрізних аграрно-харчових технологій. Також важливі наукові дослідження фізичної та біологічної хімії, нанотехнології, мікробіології, ферментології.

Напрямок інноваційної діяльності має стати проектування і створення багатокомпонентних харчових продуктів, в основі цього процесу лягає принцип аналітичної комбінаторики.

Інноваційний процес передбачає залучення якісної сировини, ідеї, відмінною від традиційного виробництва, нові технології, нові методи організації і виробництва, нові упаковка і канали збуту, новий стиль управління, прийняття креативних, нетрадиційних рішень; об'єднання воєдино вихідної сировини, кадрів, наукової, технологічної, освітньої, виробничої, комерційної, збутової складових, в результаті діяльності яких можуть бути отримані і паралельно використані маркетингові, процесні, організаційні, управлінські інновації з досягненням основної мети - виробництво і реалізація продуктової інновації харчової промисловості [10].

Інноваційний процес створення нових форм харчових продуктів, виходячи з розробок вітчизняних вчених може йти в трьох напрямках:

- виключення зі складу продукту будь-якого небажаного компонента;
- збагачення продукту необхідним компонентом профілактичного або лікувальної дії (вітаміни, мікроелементи) [11];



- заміна складу, при якому замість одного вилученого компонента вводиться інший аналогічний, що володіє потрібними або корисними властивостями [12].

Важливо і необхідно створювати комбіновані продукти з підібраним сировинним складом, що включає в різних поєднаннях м'ясна, молочна і рослинна сировина [13].

Важливо, щоб дослідження велися не тільки з економічною доцільністю, наприклад, з метою збільшення виходу їх з вихідної сировини, але і з метою поліпшення якості одержуваних продуктів харчування. На жаль, вчені часто ведуть пошуки заміни при виробництві продуктів харчування тваринного білка на більш дешевий - рослинний і способи і технології їх спільного застосування.

Також важливо продумати питання кооперації та інтеграції в харчовій промисловості. Що передбачає управління інноваційним процесом в харчовій промисловості:

- проведення досліджень і розробок, що забезпечують глибоку переробку сировини і отримання інноваційної продовольчої продукції;
- розробка сучасних ресурсозберігаючих методів і технологій при виробництві продуктів харчування;
- розробка високоефективних технологій безпечних продуктів загального, спеціального і дитячого харчування з використанням сучасних методів проектування їжі за допомогою створення сучасних полікомпонентних харчових продуктів для різних груп населення;
- розробка технологій функціональних продуктів харчування з метаболічно адекватним складом, що сприяє підвищенню ефективності лікувань патологій;
- розробка наукових основ і виробничих способів екологізації харчової галузі з метою зниження техногенного впливу на навколишнє середовище за допомогою розробки науково обґрунтованих рекомендацій, методів і технічних рішень щодо екологізації промислових технологій, що підвищують рівень комплексності переробки вихідної сировини і захисту довкілля.

Першим перспективним напрямком є виробництво продуктів дієтичного харчування:

- виробництво лікувально-оздоровчих продуктів каш, чіпсів, галет, хліба з цільних злаків, тому що людство прагне до здорового способу життя, до споживання екологічно чистих продуктів, продуктів які не містять ГМО. На сьогоднішній день новим модним трендом стало правильне харчування. Це говорить про високу культуру, зростанні і появі можливостей у населення; збір і переробка дарів природи (грибів, ягід, лікарських рослин). Цей вид діяльності в даний час не здійснюється в масштабах, достатніх для організації промислової



переробки, але в перспективі, при формуванні спеціалізованих заготівельних центрів, можливі;

- консервованих продуктів з ягід і грибів (джеми, варення, компоти, маринади і т.д.);
- обробіток зернових культур і гречки, перспективи переробки яких пов'язані з випуском упакованих круп, виробництвом дієтичних хлібобулочних і макаронних виробів.

Другим перспективним напрямом є виробництво замороженої овочевої продукції, оскільки зараз вітчизняні теплиці виробляють обмежений набір овочів, а в літню пору можна робити, заморожувати, консервувати і поставляти на ринок овочеві мікси. В Україні, проаналізувавши, можна зробити висновок, що на ринку немає вітчизняної замороженої овочевої продукції, на ринку присутні імпорتنі дорогі овочеві мікси. Однак виробництво овочів і подальше зростання їх споживання передбачає будівництво тепличних комплексів для вирощування овочів і розвиток систем зберігання для овочів і коренеплодів, яких на даний момент не в достатній кількості.

Третій напрям - виробництво продукції з середньою і високою доданою вартістю в переробці зерна: зокрема біоетанол, клейковину, крохмаль, кормові дріжджі. Цей напрямок також вимагає підтримку держави і вкладення інвестицій.

Четвертий напрямок - виробництво льняної, сафлорової і ріпакової олії. В Україні виробництво олійних, є пріоритетним напрямком в рамках диверсифікації сільського господарства. Безперечний лідер за обсягами виробництва серед олійних в Україні - соняшник.

Висновки. Таким чином, реалізація вищезгаданих заходів дозволить створити в Україні потужну харчову індустрію для забезпечення нормальної життєдіяльності населення, відновлення і збереження її здоров'я, удосконалення сільськогосподарського виробництва, соціальної переорієнтації базових областей промисловості країни, наповнення фінансами державного бюджету.

Інновації і грамотне управління інноваційним процесом дозволить модернізувати і диверсифікувати виробництва в харчовій промисловості, підвищити конкурентоспроможність харчових продуктів і розширити ринок їх збуту, сформувані сприятливі інституціональні умови розвитку галузі, скоординувати підготовку наукових кадрів і фахівців у цій галузі, здійснити їх підготовку і перепідготовку, розробити і застосовувати інтенсивні технології з виробництва продовольчих продуктів, забезпечити інтеграцію і кооперацію галузей і виробництв.



Список використаних джерел

1. Забезпечення інноваційного розвитку промисловості України: монографія / КПІ ім. Ігоря Сікорського; за ред. В. В. Дергачової. Київ: Політехніка, 2018. 234 с.
2. Systematic literature review of eco-innovation models: Opportunities and recommendations for future research / A. F. Xavier et al. *Journal of Cleaner Production*. 2017. Vol. 149, P. 1278-1302. DOI: 10.1016/j.jclepro.2017.02.145.
3. Горященко Ю. Г., Байов Б. С. Ринок інновацій в Україні та характеристика інноваційних стратегій. *Економічний вісник Національного гірничого університету*. 2017. № 1 (57). С. 132-139.
4. Kuzhel V. The theoretical basis of investment support of the development of the enterprises of agro-food sphere. *Вісник Чернігівського державного технологічного університету. Сер. Економічні науки*. 2014. № 1 (72). С. 144-149.
5. Oslo Manual. Guidelines for Collecting and Interpreting Innovation Data. 3rd Edition. 162 p. DOI: 10.1787/9789264013100-en.
6. Круглякова В. В., Юринець З. В. Інноваційний потенціал суб'єктів господарювання харчової промисловості України: монографія. Львів: ГАЛИЧ-ПРЕС, 2019. 132 с.
7. Дерій Ж. В., Завгородня Н. В. Стратегічний напрям інноваційного розвитку харчової промисловості. *Ukraine — EU. Modern technology, business and law: collection of international scientific papers. Part 1. Modern priorities of economics. Engineering and Technologies*. Chernihiv: CNUT, 2016. P. 117-122.
8. Cherkasova T. I., Boyko I. M., Beznos S. V. The innovative activity of industrial enterprises as a factor of increasing their competitiveness. *Економіка: реалії часу*. 2013. № 4 (9). С. 149-154.
9. Мамочка А. Ю. Інноваційний розвиток харчової промисловості в Україні. *Вісник Сумського національного аграрного університету*. 2018. № 1. С. 216-220.
10. Мініна О. В., Шадура-Никипорець Н. Т. Інноваційний аспект діяльності підприємств харчової промисловості України: аналітична оцінка. *Економіка та суспільство*. 2017. № 7. URL: <http://economyandsociety.in.ua> (дата звернення 25.10.2021).
11. Vovk S., Kryzhak L. Substantiation of the parameters of dairy raw materials for the technology of yogurt drink production. *Biotechnologia problemu i wyzwania*. Szczecin. 2018. P. 83-84.
12. Купчак П. М. Харчова промисловість України в умовах активізації інтеграційних та глобалізаційних процесів: монографія / за ред. Л. В. Дейнеко. Київ, 2019. 120 с.
13. Stakh V., Kryzhak L., Petliuk L. Biotechnological aspects of the conditions of cultivation of bifidobacteria in minced meat in the production



of smoked sausages. *Ogolnopolska Konferencja Naukowa. Srodowiskowe i genetyczne uwarunkowania zdrowia ludzi i zwierza.t Szczecin. 2020. P. 92-95.*

Стаття надійшла до редакції 10.10.2021 р.

L. Kryzhak

**Vinnitsia Institute of Trade and Economics
of Kyiv National University of Trade and Economics
ROLE OF THE INNOVATION AND INNOVATIVE PROCESS IN THE
DEVELOPMENT OF THE FOOD INDUSTRY OF UKRAINE**

Summary

For many years in economic practice, there has been an idea that in order to survive in conditions of free competition, it is necessary to effectively organize production, to establish sales of products based on the introduction of innovative technologies into production.

It should be noted that in conditions of rapid growth of competition, an aggressive external environment, with constant and dynamic business development, modern approaches to the essence and specifics of innovation and innovation will have to be radically revised. Innovation is a strategic resource, without which it becomes impossible to effectively manage individual business processes at industrial enterprises.

To solve the main tasks at all levels of farming, it is important to provide an innovative process in the food industry. The need to pay attention to all stages of the innovation process is due to the fact that food products are most often compressed and short shelf life, the particular conditions of their storage and delivery, the need for the correct ratio of the proportions of certain useful substances. In this regard, the necessary research and development, since consumers are interested in: storage conditions, shelf life, quality, composition, the presence of nutrients and useful substances in products, and so on.

Key words: food industry, innovation, innovative development, management of innovative processes.

Л. Крыжак

**Винницкий торгово-экономический институт КНТЭУ
РОЛЬ ИННОВАЦИЙ И ИННОВАЦИОННОГО ПРОЦЕССА В РАЗВИТИИ
ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ УКРАИНЫ**

Аннотация

Для решения главных заданий на всех уровнях ведения хозяйства, важно обеспечить инновационный процесс в пищевой промышленности. Необходимость уделить внимание всем этапам инновационного процесса связана с тем, что продукты питания имеют чаще всего сжатыми и короткими сроками хранения, особенностями условий их хранения и доставки, необходимостью правильного соотношения пропорций тех или других полезных веществ. В связи с этим нужны исследования и разработки, поскольку потребителей интересуют: условия хранения, сроки пригодности, качество, состав, наличие питательных и полезных веществ в продуктах и так далее.

Ключевые слова: пищевая промышленность, инновации, инновационное развитие, управление инновационными процессами.