

НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ ОЗДОРОВЧИХ ПРОДУКТІВ

УДК 658.589:664

**Галина СИМАХІНА,
Наталія НАУМЕНКО**

ІННОВАЦІЇ У ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЯХ

На підставі аналізу світового досвіду визначено перспективи розвитку інноваційних харчових технологій в Україні як єдино доцільний, економічно обґрунтований, підтверджений багаторічною діяльністю шлях передових країн світу. Показано, що інноваційний процес у харчових технологіях є складним, динамічним, відкритим комплексом взаємопов'язаних між собою явищ. Упровадження інноваційних технологій дасть можливість у короткі терміни забезпечити населення України необхідною кількістю оздоровчої продукції, яка відповідає основним принципам харчування XXI ст.

Ключові слова: оздоровчі продукти, інновації, інноваційне харчове підприємство, ефективність, безпека харчової продукції, харчовий статус.

Симахина Г., Науменко Н. Инновации в пищевых технологиях. На основе анализа мирового опыта определены перспективы развития инновационных пищевых технологий в Украине как единственно целесообразный, экономически обоснованный, подтвержденный многолетней деятельностью путь передовых стран мира. Инновационный процесс в пищевых технологиях является сложным, динамичным, открытым комплексом взаимосвязанных между собой явлений. Внедрение инновационных технологий даст возможность в краткие сроки обеспечить население Украины необходимым количеством оздоровительной продукции, отвечающей основным принципам питания XXI в.

Ключевые слова: оздоровительные продукты, инновации, инновационное пищевое предприятие, эффективность, безопасность пищевой продукции, пищевой статус.

Постановка проблеми. Одним із найважливіших завдань розвитку економіки України є всебічно обґрунтована та практично забезпечена політика інноваційного розвитку промисловості. Створення конкурентоспроможного комплексу зумовило розроблення та впро-

вадження Концепції державної промислової політики, основним принципом якої визначено перехід промисловості на інноваційний тип розвитку. Реалізація цієї Концепції нерозривно пов'язана з необхідністю здійснення інноваційних процесів у діяльності підприємств, що насамперед потребує вирішення проблем своєчасного впровадження новацій у виробництво [1].

Особливо важливою є реалізація цього процесу в харчовій промисловості, яка потребує впровадження новостворених або вдосконалених інноваційних технологій і випуску на їхній основі харчових продуктів із новими споживними та функціональними властивостями. Саме на таких технологіях і нових продуктах ґрунтується можливість вирішення пріоритетного на сьогодні завдання – створення в Україні індустрії оздоровчих продуктів для забезпечення ними всього населення з метою поліпшення стану здоров'я споживачів, підвищення якості їхнього життя, збереження генофонду нації. Такі зміни в харчовій промисловості зумовлені вимогами сучасної нутриціології – необхідністю забезпечити всі верстви населення доступними оздоровчими продуктами, оскільки стан здоров'я людини безпосередньо залежить від структури та якості харчування [2]. Ось чому саме харчова індустрія нині перетворюється на важливу складову охорони здоров'я і посідає особливе місце в сфері інтелектуальної та виробничої діяльності людини.

Аналіз тенденцій розвитку світового ринку свідчить про щорічне розширення асортименту традиційних харчових продуктів на 2–3 %, а продуктів оздоровчого харчування – на 40–50 %. На жаль, у цьому напрямі ми значно відстали від США, Японії, Західної Європи, країн, які сміливо впроваджують інноваційні технології в харчовій промисловості.

Існує багато уявлень і тверджень стосовно терміну "інновація" [3; 4]. Зважаючи на специфіку оздоровчого харчування, найбільш логічним є визначення, яке дав М. Лапін: "Інновація – це комплексний процес створення, розповсюдження і використання нового практичного засобу для кращого задоволення певної потреби людей; процес змін, які пов'язані з нововведенням у тому соціальному і матеріальному середовищі, у якому відбувається його життєвий цикл".

Поширення відомостей щодо здорового харчування для попередження і розвитку хвороб зумовили появу та стрімке зростання ринку оздоровчих харчових продуктів (функціональних), які в галузі харчових технологій представляють інноваційну продукцію. Згідно зі статистикою, цей ринок зростає зі швидкістю, яка набагато перевищує темпи росту ринку звичайних продуктів. І якщо в 1997 р. обсяг оздоровчої продукції становив 38.9 млрд доларів США, то в 2012 р. він зріс до 165.6 млрд доларів США [5].

Мета роботи – аналіз особливостей інновацій в харчових технологіях та обґрунтування шляхів формування і розвитку в Україні індустрії здорового харчування.

Матеріали та методи. Наукові публікації вітчизняних і зарубіжних авторів, результати власних досліджень, опрацьовані аналітичними та порівняльними методами.

Результати дослідження. "Інновації в харчовій промисловості" – настільки нове для України поняття, що досі не має відповідного визначення. Саме тому на основі законодавчих документів [6] автори пропонують таке формулювання: "Інноваційне харчове підприємство (ІХП) – це модель організації сучасного виробництва, орієнтована на розроблення та реалізацію інноваційної харчової продукції, яка поєднує в собі принципи ринкової економіки та державного регулювання цієї сферою життєдіяльності суспільства".

Для практичної реалізації інноваційного розвитку харчової промисловості України доцільно адаптувати положення Й. Шумпетера [3]:

I положення – створення принципово нової харчової продукції або функціональних інгредієнтів із використанням високих технологій, що дає можливість отримати технологічно *новий продукт*; або надання нової якості традиційним харчовим продуктам, переважно збагаченням харчових середовищ із отриманням технологічно *вдосконаленого продукту*;

II положення – впровадження у виробництво нових, невідомих раніше технологій. Такими технологіями стали низькотемпературна, дезінтеграційна, електроімпульсна тощо. Зараз інтенсивно ведуться дослідження із використання в харчових виробництвах криогенних і технологій заморожування;

III положення – освоєння нового ринку збуту – для інноваційної харчової продукції не є проблемою. Зростає культура харчування населення, нові відкриття в галузі біохімії, фізіології, нутриціології свідчать про пріоритетний вплив компонентів харчових продуктів на фізичний та психічний стан здоров'я людини. І сьогодні в передових країнах світу населення на 80–90 % забезпечено оздоровчою продукцією. В Україні ж її частка менша ніж на 2 % загального обсягу. Ось чому ринок збуту нових харчових продуктів постійно зростатиме;

IV положення – отримання нового джерела сировини в сфері інноваційних продуктів. Оздоровча продукція має бути доступною для усіх верств населення, незалежно від матеріального рівня; порівняно із традиційними продуктами оздоровчі повинні відрізнятися оптимальним вмістом вітамінів, мінеральних елементів, антиоксидантів тощо. Із цієї точки зору, перспективним вбачається використання дикорослої сировини (ягід, грибів), вторинних сировинних ресурсів виробництва вина, соків, різноманітних напівфабрикатів, лікарських рослин;

V положення – проведення нових організаційних реформ – вимагає нових підходів: і технологічних, і економічних.

Основні причини тенденцій швидкого розвитку світового ринку оздоровчих продуктів продиктовані:

- розумінням ролі оздоровчих продуктів у нормалізації роботи всіх функцій організму;
- зростанням культури харчування та підвищенням освіченості населення в питаннях здорового харчування;
- зміною уподобань і вимог споживачів до продуктів, які мають відповідати основним принципам харчування XXI ст.;
- потребою гарантованої якості та особливо безпечності харчових продуктів;
- посиленням конкуренції та необхідністю підвищення ефективності виробництва.

Яскравим прикладом переходу харчової промисловості країн Європи на шлях створення оздоровчої продукції стала потужна міжнародна виставка *Health Ingredients Europe* у Мадриді. Вона зібрала рекордну кількість спеціалізованих експонатів – майже чотири сотні фірм, що працюють у сфері натуральних і корисних інгредієнтів для харчових продуктів. Головна відмінність цієї виставки – у переконливій демонстрації нового підходу до харчових продуктів як основної складової здорового способу життя. У ході наукових дискусій на виставці розглянуто принципово новий метод оцінки продуктів та інгредієнтів, розроблений Європейським відомством з безпеки харчових продуктів (*EFSA*). У межах реалізації Нормативного акту ЄС №1924/2006 "Про харчування і заявлених властивостях про користь для здоров'я" *EFSA* взяла участь в експертній оцінці понад чотирьох тисяч найменувань харчових продуктів, відібраних у свою чергу з 44 000 позицій продуктів, котрі заявлені як такі, "що приносять користь для здоров'я".

Основними перевагами впровадження інноваційних технологій є [7]:

- можливість у короткі терміни ліквідувати відставання України в галузі виробництва та реалізації широкого спектру оздоровчих продуктів, функціональних інгредієнтів, БАД до їжі тощо;
- постійне розширення внутрішніх і зовнішніх ринків харчової продукції, в тому числі оздоровчого призначення;
- створення нових робочих місць і зростання зайнятості населення;
- зацікавленість виробників у створенні якісної продукції, що забезпечує високу рентабельність виробництва, швидко окупність вкладених коштів, можливість розширення виробництва;
- зацікавленість споживачів у розвитку інноваційної діяльності, оскільки вони отримують продукцію високої якості, безпечну для здоров'я за доступними цінами, досягаючи оптимального співвідношення між показниками якості : ціна;
- зацікавленість держави, оскільки зростають ВВП, обсяги реалізації, бюджетні кошти;

- зростання інвестиційної привабливості для іноземних інвесторів і приплив іноземних капіталів для розширення вітчизняного виробництва;
- зростання конкурентоспроможності вітчизняної харчової продукції, що є надійною гарантією членства України в СОТ;
- ефективне використання науково-технічного потенціалу наукових розробок і відкриттів українських учених;
- гарантування безпечності нових харчових продуктів.

Із точки зору розвитку інноваційної діяльності у харчовій промисловості можна стверджувати, що функції держави полягають у налагодженні достатнього виробництва якісної сільськогосподарської сировини та продукції оздоровчого призначення, яка б забезпечувала населення достатньою кількістю білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мікроелементів та інших біологічно активних речовин; з наявністю певних обсягів її резервування на регламентований термін з урахуванням впливу непередбачуваних ризиків.

Упровадження інноваційних технологій в харчову промисловість можна вважати ефективним, якщо ринкова кількість продовольства, передусім оздоровчого призначення, перевищуватиме мінімальну потребу населення країни в ньому, а вартість збалансованого добового раціону за ринковими цінами буде доступною для усіх верств населення. Наприклад, на сьогодні потреба в хлібопродуктах оздоровчої дії становить за нашими орієнтовними розрахунками щонайменше 50 % від усієї продукції, а виробляється її не більше 1 %.

Для організації ІХП необхідно вирішити низку взаємопов'язаних проблем технологічного, організаційного та економічного характеру:

- створення нових технологій харчової продукції на основі традиційної та нетрадиційної сировини;
- організація сервісу в забезпеченні новою продукцією споживачів (обслуговування, доставка тощо);
- ціноутворення (при оптимальному співвідношенні якість : ціна);
- потужна маркетингова служба;
- стимулювання збуту нової продукції за допомогою дієвої реклами;
- контроль сировини й продукції по всьому ланцюжку, а також у мережах її реалізації;
- моніторинг інноваційної діяльності підприємства, систематичний збір інформації про випуск і реалізацію продукції, оброблення і аналіз даних про стан інноваційних процесів на підприємстві, практичні результати діяльності підприємства в здійсненні пріоритетних напрямів створення інноваційної продукції.

Вирішення зазначених питань дає можливість організувати діяльність інноваційного харчового підприємства на високому рівні за таким алгоритмом (рисунок).



Технологічні, організаційні та економічні аспекти діяльності інноваційного харчового підприємства

Організація ІХП розпочинається з інноваційного потенціалу (ІП) та інноваційного клімату. ІП – це основа формування промислової інноваційної політики, а його реалізація забезпечує інноваційний розвиток підприємства. Основними складовими ІП є інтелектуальний потенціал людини та економічні можливості підприємства.

У найбільш узагальненому вигляді ІП розглядається як сукупність:

- продуктів, які перебувають на стадії розроблення, освоєння або розширення виробництва;
- можливостей фінансових, технологічних, науково-технічних і кадрових ресурсів для створення, виробництва й удосконалення продукції;
- умінь організувати розроблення, виробництво, продаж кращих, ніж у конкурентів, товарів, які найбільш повно відповідають теперішнім і майбутнім вимогам споживачів; своєчасну заміну продуктів, які не користуються попитом.

Складовою ІІ є інноваційна культура. Вона характеризує рівень освітньої, загальнокультурної та соціально-психологічної підготовки працівників підприємства та їхню здатність до сприйняття і творчого втілення в життя ідей розвитку підприємства з метою забезпечити населення всіх вікових категорій повноцінним, високоякісним харчуванням, безпечним для споживачів.

Інноваційний клімат, основна складова розвитку підприємства – це сукупність чинників, які визначають стадію життєвого циклу розробленої продукції, що залежить від зацікавленості нею споживачів. Для розвитку підприємства важливими є уподобання споживачів, можливість появи нових конкурентів, наявні ринки сировини та технологій, праці та збуту, фінансовий ринок.

У сфері виробництва нових харчових продуктів зараз позиціонуються такі категорії: *оздоровчі, функціональні, збагачені, пробіотичні, органічні* продукти. Із них лише фізіологічно функціональні потребують гарантованого вмісту певного інгредієнта в кількостях від 10 до 50 % добової потреби людини в ньому.

Із зазначених категорій продуктів найбільш популярними на світовому ринку є:

- органічні продукти, що характеризуються поліпшеною якістю та безпечністю, відсутністю ризику забруднення ксенобіотиками, збереженням корисних властивостей сировини на етапі виробництва продукції;
- фізіологічно функціональні продукти, що характеризуються позитивними змінами показників якості в результаті модифікації складу нутрієнтів згідно з парадигмою нової концепції здорового харчування.

Саме ці дві категорії нових харчових продуктів є основним об'єктом уваги харчових інновацій.

Імідж підприємства є чинником, що впливає на конкурентоздатність, ціноутворення, імідж продукції, привабливість компанії тощо [8]. За кордоном дослідження в сфері формування позитивного іміджу підприємства інтенсивно розвиваються, і набутий досвід можна успішно використовувати на вітчизняних підприємствах.

Сьогодні головною конкурентною перевагою будь-якого підприємства є якісний сервіс. Він може лягти в основу стратегії розвитку як вагомий чинник впливу конкретного підприємства на ринок харчової продукції, в тому числі оздоровчого призначення. На цьому етапі формування інноваційної діяльності передбачається комплекс заходів із обслуговування на високому рівні покупців оздоровчої продукції, роз'яснювальна робота з раціонального використання цих продуктів, дотримання умов, за яких вони найбільш ефективно впливають на організм людини.

Один із аспектів роз'яснювальної роботи – формування у споживача правильних стереотипів харчової поведінки, які ґрунтуються

на теорії харчування XXI століття і основних принципах фармако-нутриціології. Стереотип харчової поведінки – це комплекс харчових звичок і уподобань конкретної людини до вибіркового та переважачого споживання тих чи інших харчових продуктів. Основними чинниками, що його формують, є національні та культурні традиції харчування, асортимент продуктів, матеріальний та освітній рівень, професійна діяльність, ступінь інформованості населення щодо проблем харчування та його вплив на стан здоров'я, про якість та безпеку їжі, корисні та шкідливі компоненти, загрозу виникнення аліментарно залежних хвороб і способів їх запобігання. За кордоном істотну роль у розвитку інноваційних харчових підприємств відіграють ефективно діючі програми та державна політика в галузі здорового харчування.

Наступна складова алгоритму організації ІХП пов'язана із ціноутворенням. Для цього існують спеціальні економічні розрахунки, за яких підприємство матиме переваги порівняно з конкурентами та отримає прибуток. Разом з тим, треба враховувати фінансові можливості споживачів харчової продукції профілактичної й оздоровчої дії та дотримуватись оптимального співвідношення – якість : ціна. Наприклад, багаторічний досвід роботи компанії "Хоффман Ла Рош" свідчить про те, що ціна на збагачені хлібобулочні вироби та молочні продукти лише на 1–4 і 5–10 % переважає відповідно вартість традиційних.

Для вивчення і розширення ринків збуту продукції інноваційного підприємства, вивчення попиту на неї, просування на внутрішньому й зарубіжному ринках, оцінки рейтингового місця серед інших аналогічних підприємств необхідно мати потужну маркетингову службу.

У запропонованій схемі організації ІХП важливе місце відводиться також мерчандайзингу – комплексу заходів, спрямованих на збільшення обсягу продажів продукції безпосередньо в торговій залі [9].

Зарубіжний досвід свідчить, що основними складовими цього комплексу є:

- продумане до дрібниць розміщення продукції (окремо полиці для дитячого, геродієтичного харчування, для спортсменів тощо);
- рекламні матеріали, які мають бути при продажу технологічно вдосконалених, збагачених продуктів, з детальною інформацією про загальні властивості продукту, про його нові інгредієнти, і як вони впливають на стан здоров'я людини тощо;
 - максимально можливий асортимент нової продукції;
 - приваблива, естетична упаковка зі всією необхідною інформацією;
 - наявність на продукцію нормативних документів та роз'яснювальної інформації щодо корисності такого продукту.

Важливим є підбір грамотних і компетентних продавців. Вони зобов'язані знати якісні та кількісні характеристики продукту, технологію його виробництва, відмінність від аналогічних продуктів і його переваги; наявність основних біокомпонентів; уміти дати пораду щодо

використання нової продукції, умов її зберігання, можливі протипоказання. Продавці мають бути комунікабельними, володіти грамотною мовою, необхідною термінологією; уміти представити продукцію.

Специфіка виробництва оздоровчих продуктів розглядає прибуток від їх реалізації перш за все як соціальний ефект, а потім – як економічний. Соціальний ефект полягає у покращенні стану здоров'я населення України в результаті створення індустрії оздоровчих продуктів і вирішення проблеми здорового харчування.

В Україні наявні всі необхідні соціальні та економічні умови для створення інноваційної продукції та впровадження її у виробництво, основні з яких:

- значні природні ресурси;
- структура харчової промисловості, яка дає можливість організувати виробництво оздоровчих продуктів на підприємствах різного масштабу;
- підвищений прогнозований попит на оздоровчі продукти;
- досить широкі експортні можливості, зумовлені нижчою ціною порівняно із закордонними аналогами;
- можливість розширення вертикальної та горизонтальної структур виробництва: оздоровчі продукти можна випускати в спеціальних цехах на підприємствах харчової промисловості або організувати дрібносерійне виробництво;
- промислова політика на макро- та мезорівнях економіки України цілком сприятлива для організації виробництва інноваційних продуктів, у тому числі оздоровчих, з вітчизняної сировини.

Поєднання глибоких наукових знань, технічних ноу-хау, турботи про здоров'я населення України допоможе сформувати індустрію оздоровчих продуктів, заповнити внутрішній ринок і створити експорт-орієнтовану продукцію.

Кінцевим результатом усього процесу діяльності інноваційного харчового підприємства є технологічно новий або технологічно вдосконалений продукт, що характеризується необхідною сукупністю основних показників якості та безпечності: енергетичною та харчовою цінністю, адекватними кількостями функціональних інгредієнтів і харчовою безпечністю.

Для інноваційних оздоровчих продуктів як необхідної складової сучасного харчового раціону дещо видозмінено сутність основних показників їхньої якості. Пріоритетного значення набирає показник ефективності, який можна сформулювати так: *ефективність інноваційних продуктів* – це узагальнений показник характеристик і властивостей, який включає: збереження і поліпшення стану здоров'я споживачів при постійному вживанні інноваційних продуктів; зниження ризику аліментарних хвороб; поповнення або запобігання дефіциту основних харчових біологічно активних речовин; стійкий позитивний ефект як у профілактиці хвороб, так і при їх лікуванні.

Більш ємким став і показник харчової безпечності. Якщо для традиційних продуктів достатньо було оцінки їхньої хімічної та мікробіологічної забрудненості, то інноваційні продукти потребують врахування нового показника – *збалансованість за основними нутрієнтами* (збагачуючими речовинами між собою та з компонентами харчового середовища, до якого їх вносять).

Ключову роль у розвитку інноваційної діяльності відіграє наука. Основним законодавчим актом, який регулює науково-технічну діяльність в Україні, є Закон "Про пріоритетні напрями інноваційної діяльності в Україні", виданий 16 січня 2003 р.

У межах інноваційного напрямку розвитку харчової промисловості основним вбачається створення принципово нових технологій глибокого комплексного перероблення сільськогосподарської сировини на оздоровчі продукти масового вживання. Регулярне споживання нових продуктів відповідає принципам здорового харчування, вірогідно покращуючи стан здоров'я споживачів та істотно знижуючи ризик виникнення хвороб.

Необхідні завдання при створенні інноваційних харчових продуктів:

- обґрунтування, розроблення та промислова апробація технологій нових видів харчових продуктів (функціональних інгредієнтів, біологічно активних добавок до їжі тощо);
- вдосконалення наявних харчових технологій на підставі використання нових фізико-хімічних процесів;
- створення нових харчових композицій із використанням методів харчової комбінаторики;
- реалізація та гармонізація вимог до якості та безпеки (відповідно до міжнародних і європейських стандартів) розроблених харчових продуктів і їхніх компонентів із урахуванням національних особливостей української кухні;
- розвиток наукових досліджень зі створення новітніх технологій харчових продуктів і поліпшення системи стандартизації та сертифікації;
- аналіз харчової сировини, отриманих із неї продуктів і використовуваних харчових добавок (ароматизаторів, барвників, комплексних поліпшувачів, антиоксидантів тощо) з точки зору виявлення потенційних ризиків, пов'язаних із наявністю різних контамінантів;
- пропагування сучасних уявлень основних положень культури харчування серед різних верств населення, особливо молоді, а також екологічної грамотності та активності громадян в реалізації споживчих та екологічних прав;
- розроблення рекомендацій із раціонального харчування, що ґрунтуються на наукових досягненнях і сучасних соціальних тенденціях.

Таким чином, сучасна стратегія харчової промисловості полягає в тому, щоб на основі орієнтованих фундаментальних, прикладних,

пошукових досліджень і розробок, нових наукових ідей забезпечити форсований перехід на якісно нові технологічні процеси та створення на їх основі нового покоління харчових продуктів масового, оздоровчого, профілактичного призначення, адаптованих як до потреб споживача, так і до сучасних ринкових умов.

Метою реалізації результатів пріоритетних наукових і практичних напрямів інноваційної діяльності в харчовій промисловості є:

- створення системи екологічного захисту внутрішнього середовища людини;
- підвищення якості життя населення України та поліпшення стану здоров'я;
- продовольча безпека країни в секторі виробництва харчових продуктів оздоровчого та профілактичного призначення;
- зниження антропогенного навантаження на довкілля за рахунок використання екологічно чистих технологій та раціональної утилізації вторинних сировинних ресурсів;
- високий експортний та імпортозаміщуючий потенціал харчової продукції.

Висновки. У сучасних умовах інноваційний шлях розвитку України є єдино доцільним, економічно обґрунтованим, підтвердженим багаторічною діяльністю індустріально розвинених країн світу. Особливого значення набирає інноваційний розвиток у харчових технологіях.

Розвинення інноваційного шляху харчової промисловості зумовлює необхідність накопичення всебічних знань у галузі фундаментальних і прикладних наук; оволодіння економічними, законодавчими, нормативно-правовими документами; освоєння прикладних науково-дослідних і дослідно-конструкторських робіт.

Інновації в харчових виробництвах на сучасному етапі мають посилено впроваджуватися передусім у виробництві оздоровчих харчових продуктів, частка яких на світовому ринку постійно зростає.

На всіх етапах формування і розвитку інноваційної діяльності в харчовій промисловості ключова роль відводиться науці, яка забезпечує ефективне розв'язання проблем харчових виробництв.

Одним із основних завдань інноваційних харчових технологій є виробництво продукції з підвищеним вмістом білків і мікронутрієнтів, нестача яких у раціоні харчування населення найбільш відчутна.

Україна має всі необхідні економічні та соціальні передумови для формування й розгортання інновацій в харчових виробництвах.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Закон України "Про інноваційну діяльність" зі змінами, внесеними згідно з Законами України в 1991–2005 рр. // *Голос України*. — 2006. — 21 лист. — С. 2—3.
2. *Возіанов О. Ф.* Харчування та здоров'я населення України (концептуальні основи раціонального харчування) / *О. Ф. Возіанов* // *Журн. АМН України*. — 2002. — Т. 8, № 4. — С. 647—657.

3. Шумпетер Й. Теория экономического развития / Й. Шумпетер ; пер. с нем. В. С. Автономова, М. С. Любского, А. Ю. Чепуренко. — М. : Прогресс, 1982. — 456 с.
4. Федулова І. В. Інноваційний потенціал підприємства / І. В. Федулова, Г. О. Кундєєва. — К. : МВЦ "Медінформ", 2010. — 348 с.
5. Полумбрик М. О. Вуглеводи в харчових продуктах і здоров'я людини / М. О. Полумбрик. — К. : Академперіодика, 2011. — 487 с.
6. Збірник законодавчих і нормативних документів з науково-технічної, інноваційної діяльності та трансферу технологій. — К. : УкрІНТЕІ, 2006. — 284 с. — (Офіц. вид.)
7. Сімахіна Г. О. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування : підручник / Г. О. Сімахіна, А. І. Українець. — К. : НУХТ, 2010. — 294 с.
8. Імідж організації, його характеристика та взаємозв'язок з культурою — Режим доступу : http://pidruchniki.com/16520205/mededzhment/imidzh_organizatsiyi_yogo_harakteristika_vzayemozvyazok_kulturoyu.
9. Варлей Р. Управление розничными продажами. Мерчандайзинг / Р. Варлей. — М. : Проспект, 2005. — 272 с.

Стаття надійшла до редакції 28.01.2015.

Simakhina G., Naumenko N. Innovations in food technologies.

Background. The market economics and the worldwide experience condition the necessity of developing the innovative technologies in food industry, first of all in the sphere of healthy food, because today the direct connection between its structure and the state of health in population has been set up.

Material and methods. The scientific publications by native and foreign authors, and the results of our own researches, studied by analytic and comparative methods.

Results. Based on the adaptation of postulates declared by Joseph Schumpeter, the American economist, to the needs of today's food industry, we have formulated the sequence of practical aspects. It was proved that the perfect organization of innovative food enterprise embraces the wide array of technical, organizational, and economical problems whose solving is strictly dependent on the well-arranged collaboration of high qualified specialists in various trends.

We have proposed the definition for the term "innovative food enterprise", the algorithm of its organization, and the brief characteristics for the components that would provide the efficient functioning of a certain enterprise. There was also shown that the key role on every stage of formation and development of the innovative activity must be given to science that would allow solving the current problems in food industry with great effectiveness.

Conclusion. Innovative way of development is the most prospective, economically profitable, and socially significant. Innovations in food production have to be implemented nowadays, first of all, in production of healthy foodstuffs whose part in the world market is constantly growing. Ukraine has got all of the necessary economical and social preconditions to form and develop the innovations in food productions.

Keywords: healthy foodstuffs, innovations, innovative food enterprise, efficiency, safety of food products, food status.

REFERENCES

1. Zakon Ukrai'ny "Pro innovacijnu dijajl'nist'" zi zminamy, vnesenymy zgidno z Zakonamy Ukrai'ny v 1991–2005 rr. // Golos Ukrai'ny. — 2006. — 21 lyst. — S. 2—3.
2. Vozianov O. F. Harchuvannja ta zdorov'ja naseleennja Ukrai'ny (konceptual'ni osnovy racional'nogo harchuvannja) / O. F. Vozianov // Zhurn. AMN Ukrai'ny. — 2002. — T. 8, № 4. — S. 647—657.

3. *Shumpeter J.* Teorija jekonomicheskogo razvitija / J. Shumpeter ; per. s nem. V. S. Avtonomova, M. S. Ljubskogo, A. Ju. Chepurenko. — M. : Progress, 1982. — 456 s.
4. *Fedulova I. V.* Innovacijnyj potencial pidpryjemstva / I. V. Fedulova, G. O. Kundjejeva. — K. : MVC "Medinform", 2010. — 348 s.
5. *Polumbryk M. O.* Vuglevody v harchovyh produktah i zdorov'ja ljudyny / M. O. Polumbryk. — K. : Akadempriodyka, 2011. — 487 s.
6. *Zbirnyk zakonodavchych i normatyvnyh dokumentiv z naukovo-tehnicnoi', innovacijnoi' dijial'nosti ta transferu tehnologij.* — K. : UkrINTEI, 2006. — 284 s. — (Ofic. vyd.)
7. *Simahina G. O.* Innovacijni tehnologii' ta produkty. Ozdorovche harchuvannja : pidruchnyk / G. O. Simahina, A. I. Ukrai'nec'. — K. : NUHT, 2010. — 294 s.
8. *Imidzh organizacii', jogo harakterystyka ta vzajemozv'jazok z kul'turoju* — Rezhym dostupu : http://pidruchniki.com/16520205/menedzhment/imidzh_organizatsiyi_yogo_harakteristika_vzajemozvyazok_kulturoyu.
9. *Varlej R.* Upravlenie roznychnymi prodazhami. Merchandajzing / R. Varlej. — M. : Prospekt, 2005. — 272 s.