

В.О. Беляєв, здобувач *(ХДУХТ, Харків)*

А.Е. Радченко, канд. техн. наук, доцент *(ХДУХТ, Харків)*

Н.Г. Гринченко, д-р техн. наук, проф. *(ХДУХТ, Харків)*

О.О. Гринченко, д-р техн. наук, проф. *(ХДУХТ, Харків)*

ІННОВАЦІЙНИЙ ЗАДУМ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ НА ОСНОВІ ЯЄЦЬ ТА ЯЙЦЕПРОДУКТІВ

У сучасному високотехнологічному суспільстві розробка нового продукту – це складний багатогранний процес, який здійснюється шляхом проведення послідовних заходів в різній організаційній формі. Важливим є забезпечити не тільки конкурентоспроможність нової продукції на споживчому ринку, а й підвищити ефективність функціонування підприємства-виробника. Щодо останнього, то вона лежить в площині раціонального використання науково-технічного потенціалу, удосконалення існуючих та освоєння нових процесів (виробничих, управлінських, маркетингових та ін.), підвищення рівня науково-дослідної та інформаційної бази.

На основі аналізу інформаційних джерел, продовольчого ринку України та пошукових технологічних досліджень сформульовано вимоги до нового продукту – кулінарної продукції з на основі яєць та яйцепродуктів, які віддзеркалено в інноваційному задумі нової продукції (табл. 1). В інноваційному задумі технології напівфабрикатів враховано, що комплекс технологічних заходів з обґрунтування, розробки та виробництва нової продукції відповідає світовому рівню наукових розробок, а одержані нові продукти – соціальному запиту споживачів. Під соціальним запитом до харчових продуктів мається на увазі їх роль у формуванні харчового статусу споживачів, вплив на здоров'я та добробут нації, готовність споживачів сплачувати за високоякісне харчування як соціальну послугу та свідоме інвестування у розвиток індустрії харчування задля майбутніх поколінь.

Інвестиційна привабливість нових технологій базується на розвитку міжгалузевої кооперації «харчова промисловість – ЗРГ» за такими напрямками:

- упровадження принципово нових технологічних підходів та технічного оснащення відповідно до вимог виробничого менеджменту. Вищезначене базується на результатах фундаментальних досліджень в області харчової хімії, харчових технологій, процесів та апаратів харчових виробництв;

- удосконалення існуючих технологій (систем, ланцюгів) переробки харчової сировини (яєць курячих харчових), що пов'язано з

більш ефективним використанням харчової сировини за рахунок її поглибленої переробки з утворенням продукції з додатковою вартістю. Такий підхід є менш коштовним і супроводжується реалізацією еволюційних стадій розвитку харчової індустрії.

Таблиця 1

**Інноваційний задум кулінарної продукції
на основі яєць та яйцепродуктів**

Індикатори інноваційності	Характеристика інновацій
Маркетингові	Досягаються шляхом створення та просування нової продукції, яка порівняно з продуктами конкурентами володіє стійкими конкурентними перевагами; запровадження різних цінових стратегій з урахуванням споживних властивостей продукції та цільового сегменту; забезпечується креативним дизайном, зручною споживчою тарою
Продуктові	Досягаються за рахунок багатофункціонального технологічного призначення, тривалих строків зберігання, варіабельної харчової цінності та калорійності, сталих показників якості та безпечності
Процесні	Проявляються за реалізації принципів ресурсозбереження, уніфікації технологічних операцій, індустріального виробництва
Організаційні	Досягаються як розвиток міжгалузевої кооперації «харчова промисловість – ресторанний бізнес» та реалізації бізнес-процесів «Business to Business» (B2B) (кінцевий споживач – ЗРГ різних форматів) та «Business to Consumer» (B2C). Проявляються в підвищенні ефективності функціонування сегменту HoReCa (використання напівфабрикатів дозволяє зменшити виробничі та збільшити торгові площі, здійснити виробництво продукції за скороченим технологічним циклом)
Соціальні	Реалізуються шляхом поліпшення структури білкового харчування населення. Досягаються скороченням тривалості приготування їжі, вивільнення часу для навчання, відпочинку тощо

Інноваційний задум нової продукції є підґрунтям для проведення аналітичних та експериментальних досліджень з наукового обґрунтування та розробки технології нової продукції.