

## АНАЛІЗ РИНКУ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

Сагайдачна К.Р., гр. ТХ-16м

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. А.Е. Радченко  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Інновації – це один з найефективніших способів заохочення цільової аудиторії, утримання попиту на продукцію та отримання доходу. Проаналізувавши новітній ринок харчової промисловості, було виділено основні тенденції його розвитку.

Адитивні технології – стійкий тренд в сучасній промисловості. Вони використовуються у виробництві, медицині, архітектурі, інжинірингу. А зараз все частіше говорять про 3D-принтери в харчовій промисловості. 3D-друк харчових продуктів набуває обертів. Вже існують принтери для друку на кавовій піні, друк шоколадних та цукрових виробів.

Із поширенням вегетаріанства зростає попит на продукцію, що імітує м'ясні вироби. Технології виробництва продуктів харчування, що нагадують за своїми смаковими якостями продукти інших категорій, розвиваються досить оперативно. Сьогодні спостерігається великий прорив у розвитку штучного синтезу білка.

Екопосуд призначений для короткочасного контакту з обробленою і необробленою їжею, холодною і теплою. Одноразовий посуд виготовляють з пшеничних висівок – побічний продукт при виробництві борошна. У разі тривалого контакту з їжею, вона може набути запах висівок. Світові виробники вирішили звернути свою увагу на виготовлення нової упаковки, яку можна вживати в їжу разом з продуктом, тим самим зменшивши кількість сміття.

Набуває поширення капсулювання таких продуктів, як гірчиця, кетчуп, майонези, емульсійні соуси, соки, дресинги, салатні заправки та ін. Окремим сегментом для даної продукції є система швидкого харчування.

Актуальним є винайдення багаторічних сортів зернових, які будуть безпечні для навколишнього середовища, зажадають менше добрив, гербіцидів і палива, ніж однорічні зернові.

Бестселером в Європі став кондитерський розпилювач Le Whif, яке перетворює шоколадну пудру в якусь подобу туману. Вдихати його можна через спеціальну трубочку. Це дасть насолодитися смаком шоколаду, але знизить кількість калорій і допоможе побороти тягу до солодкого.

Отже, інноваційні впровадження досі знаходяться в розробках, але чимало впливають на повсякденне життя, навколишнє середовище та відповідають потребам для покращення харчової промисловості.