

## НАПРЯМИ РОЗВИТКУ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ШЛЯХОМ УПРОВАДЖЕННЯ НОВИХ ХОЛОДИЛЬНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ОБРОБКИ СИРОВИНИ

**Носок О.В., гр. ХМ-48ск**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Є.М. Якушенко**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Харчова промисловість вирішує важливе стратегічне завдання – забезпечення населення високоякісними продуктами харчування. Запорукою подальшого економічного розвитку підприємств харчової промисловості є розробка й впровадження новітніх ресурсо- і енергозберігаючих технологій, створення та виробництво нових видів конкурентоспроможної продукції.

Будь-яке підприємство, зокрема харчової промисловості, функціонує в умовах обмежених ресурсів, а тому в умовах поглиблення конкуренції, обмеження фінансових ресурсів та зростаючого ступеня ризику й невизначеності, воно завжди стоїть перед проблемою вибору найефективнішого поєднання будь-яких ресурсів, можливості заміни певної кількості одного ресурсу необхідною за даних умов кількістю інших ресурсів. Сучасні посткризові умови розвитку економіки України змушують підприємства все частіше замислюватись над проблемою виробництва якісної здешевленої продукції за умов ефективного використання енергетичних ресурсів як найважливішого шляху їх виживання та подальшого розвитку.

Сучасна концепція державної політики України в галузі харчування населення спрямована на виробництво харчових продуктів загального та спеціального призначення шляхом упровадження нових технологій виробництва продукції із спрямовано збалансованим хімічним складом, у тому числі лікувально-профілактичної дії та для масового вжитку. Тобто створення продуктів харчування для імунопрофілактики населення України, які володіють певними функціональними властивостями та призначені як для масового, так і для дієтичного харчування.

У цьому зв'язку важливим на сьогодні є розробка рецептур, до складу яких входять вітаміни, мінеральні речовини, харчові волокна, інші цінні компоненти, та пошук дешевої, не еноргомісткої, біологічно цінної сировини рослинного походження, яка не потребує великих витрат на її переробку.