

ІННОВАЦІЇ В ХАРЧОВІЙ ТА ПЕРЕРОБНІЙ ГАЛУЗЯХ ЧЕРКАЩИНИ

Протягом останніх років реалізація вітчизняної сільськогосподарської продукції споживачам у переробленому вигляді складала менше ніж 40%. В країнах Європейського Союзу цей показник перевищує вітчизняний удвічі – близько 80%. З огляду на це, від підприємств переробної та харчової галузей вимагається запровадження нових підходів до організації виробництва, зокрема впровадження новітніх технологій, оснащення підприємств високопродуктивним обладнанням та необхідними умовами зберігання сільськогосподарської продукції. За рахунок скорочення витрат і поглиблення переробки сировини у них є можливість підвищити рівень виробництва харчових продуктів на 30%. На задоволення означених потреб спрямовані зусилля черкаських науковців, інженерів, техніків.

Так, зокрема, фахівцями Черкаського державного технологічного університету постійно розробляються новітні технічні моделі з удосконалення вузлів і механізмів виробничого обладнання м'ясної, молочної та хлібопекарної промисловості. Ними створено і вже використовуються у промисловому виробництві нові компоненти для ліній переробки м'яса, що дозволяє суттєво підвищити рівень інтенсифікації технологічного процесу та виходу готової продукції. На даний час науковцями університету закінчено нові інноваційні розробки для молокопереробних підприємств, м'ясокомбінатів та хлібо заводів. Фахівцями запропоновано принципово нове технічне рішення для обладнання тістомішальної машини, зернового екструдера та фризера молока за рахунок удосконалення конструкції основного валу, коли окремі його ділянки мають різні частоти обертання. Зазначене надає можливість підвищити якість замісу тіста або збиття молока для виробництва м'якого морозива. Науковцем Черкаського державного технологічного університету О.В. Батраченком запропонований спосіб виготовлення тістових напівфабрикатів з начинкою, що дозволяє виготовляти пельмені у вигляді стручків бобових із начинкою відповідної форми. З цієї метою модифіковано пельменний апарат тощо. Також усунуто холості ходи в карусельному фасувальному автоматі, що дозволяє підвищити його продуктивність.

Інтеграція України до Європейського Союзу надає перспективні можливості вітчизняним підприємствам щодо розширення експорту

продовольчих товарів на європейський ринок. Це вимагає від підприємств харчової промисловості виробництва конкурентоспроможної і головне – високоякісної продукції, яка відповідає міжнародним стандартам якості. Переорієнтація на зовнішні ринки збуту змушує вітчизняний бізнес відмовлятися від застарілих методів виробництва та запроваджувати нові, що базуються на інноваційних технологіях. Прикладом такого оновлення є організація сучасного високотехнологічного виробництва на ПАТ «Золотоніський маслоробний комбінат» Черкаської області. Підприємство перебуває в стані постійного удосконалення процесу виробництва, оновлення виробничого обладнання, впровадження нових технологій, постійно збільшує асортимент та нарощує експортні об'єми своєї продукції. На технологічних лініях комбінату протягом останніх років встановлено триконтурну сітку-мийку, що працює за заданою програмою, нові нанофільтраційні й електродіалізні установки, муфельну піч, установку Кенделя та інше новітнє обладнання.

Окрім ПАТ «Золотоніський маслоробний комбінат», постійно оновлюється сучасним інноваційним обладнанням виробництво і на інших харчових та переробних підприємствах Черкаської області: Чигиринському консервному заводу, Христинівському молокозаводі, ТОВ «КХП «Талне» та ін.

Поряд з цим, на базі розвинуеного АПК та достатніх сировинних ресурсів у Черкаській області створюються нові підприємства цих галузей. Так, зокрема, українським товариством «МоверМіл» побудовано завод з виробництва борошна у селі Криві Коліна Тальнівського району. Підприємство з потужністю виробництва 350 тонн борошна на добу побудовано за рік на базі автоелеватора загальною місткістю 20 тисяч тонн. При цьому інноваційна технологія забезпечує щодоби випуск 170 тонн борошна вищого гатунку та 90 тонн першого гатунку. Завод почав промислове виробництво продукції у лютому 2019 року. На сьогодні це підприємство – одне з найбільших потенційних експортерів борошна у державі. Сучасне обладнання дає змогу виготовляти продукцію високої якості з меншими витратами та має всі перспективи бути конкурентним на світовому ринку, про що свідчать вже заключні контракти на поставку продукції до країн Європейського Союзу. У порівнянні із зернопереробними заводами застарілого зразка, на виробництві майже вдвічі менше використовується електроенергії на переробку однієї тонни пшениці.