

## ІННОВАЦІЇ ТА ОЦІНКА ЇХ ЕФЕКТИВНОСТІ В ТЕХНОЛОГІЇ НАПІВФАБРИКАТІВ М'ЯСНИХ РЕСТРУКТУРОВАНИХ

Янчева М.О., д.т.н., професор; Дроменко О.Б., к.т.н., доцент, Антоненко Ю.Ю., магістрант; Інжиянц А.Т., технолог ТОВ ЧМК. (ДБТУ, м. Харків, Україна)

*The article considers the issue of substantiating the feasibility of introducing restructured meat semi-finished products technologies, in particular, in terms of assessing the potential for commercialization of the developed technologies*

Розробка та впровадження сучасних технологій, спрямованих на забезпечення якості та безпечності харчової продукції, підвищення ефективності виробництва, формування продовольчої безпеки є ознакою сьогодення.

Інноваційна спрямованість сучасних наукових досліджень у сфері продуктів харчування полягає у вивченні відповідності наявного асортименту потребам споживачів, харчовій і біологічній цінності та, на цій основі, вдосконаленні технологій виробництва з метою розширення асортименту та покращення якості продовольчих товарів.

Особливістю інноваційної складової проведених досліджень є розробка технологічного процесу виробництва напівфабрикатів м'ясних реструктурованих заморожених, що дозволяє регулювати органолептичні і структурно-механічні властивості виробів, залучити у виробництво низькосортну сировину з низькими функціонально-технологічними властивостями, розширити асортимент, підвищити вихід готової продукції і рентабельність виробництва.

Обґрунтування доцільності впровадження запропонованої технології здійснювалося в тому числі в процесі оцінки ефективності інновацій, реалізованих в технології напівфабрикатів м'ясних реструктурованих заморожених. Залежно від результатів і витрат, що ураховуються під час обґрунтування можна виділити та розрахувати економічний та соціальний ефекти, які разом з поліпшеними функціонально-технологічними властивостями, відповідними показниками якості та безпечності дозволяють зробити висновок про відповідний рівень конкурентоспроможності розроблених виробів.

Зокрема метою підтвердження відповідності розробленої технології сучасним потребам харчової індустрії здійснено відповідні розрахунки технологічного та економічного ефектів, витрат, пов'язаних з виробництвом, собівартості, ефективності впровадження. Також проведено оцінювання потенціалу комерціалізації розробленої технології, для розрахунку якого визначено наступні критерії: технічна здійсненність концепції, ринкові переваги продукції, ринкові перспективи продукції, практична здійсненність виробництва продукції. За результатами розрахунків зроблено висновок щодо затребуваності розробленої технології у діяльності підприємств галузі. В цілому за результатами порівняльного аналізу якісних характеристик, економічного та соціального ефектів напівфабрикатів м'ясних реструктурованих зроблено висновок про конкурентоспроможність нових продуктів для споживачів.