

Напрям 1. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ ТА РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ

РОЗРОБЛЕННЯ НАСТАНОВИ З ПРОЄКТУВАННЯ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ТА ЇЇ АПРОБАЦІЯ НА ПРИКЛАДІ СОУСІВ ІНДУСТРІАЛЬНОГО ВИРОБНИЦТВА

Авдєєнко Г.М., гр. 181-PI-12м

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **О.О. Гринченко**
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Беззаперечним фактом є те, що нові продукти є джерелом життя більшості компаній з виробництва харчової продукції. Крім того, хоча розроблення нових продуктів (Research&Development – R&D процес) пов'язано з життєдіяльністю компанії, більшість з них не дійшли згоди щодо єдиного підходу до R&D. Різні очікування професіоналів R&D призводять до невідповідності, яка часто породжує абсолютно різні, іноді суперечливі очікування.

Роль R&D процесу у розробленні та упровадженні нової продукції складно переоцінити. Провал нового продукту на ринку та супутні витрати вражають, особливо якщо взяти до уваги втрати як безповоротних витрат, так і ринкових можливостей.

Проте складність реалізації R&D харчової продукції та напоїв значною мірою пов'язано зі спектром завдань і професій, які відіграють вирішальну роль на всіх етапах процесу. Збій у будь-якій частині спектру може призвести до збою роботи R&D.

В багатьох інформаційних джерелах викладено алгоритми R&D процесів, зосереджуючись на критичних точках контролю, таких як дослідження споживачів, розроблення концепції, інновації, багатофункціональні команди, маркетинг, менеджмент, продажі, реклама тощо.

У харчовій промисловості та ресторанній індустрії використовується багато процесів для підтримки NPD. Найбільш розповсюджено процесно-орієнтовану систему, яка допомагає зосереджувати свої зусилля на пріоритетних ініціативах.

Розроблено настанову з проєктування харчової продукції та здійснено її апробацію на прикладі соусів індустріального виробництва.

Доведено, що в межах розроблення нової продукції доцільно виділити 4 основні етапи, зокрема, формування інноваційної концепції нової продукції, розроблення її рецептурного складу та технологічного процесу, масштабування процесу на виробництві та комерціалізація. Апробація настанови підтвердила її результативність як дорожньої карти з розроблення та упровадження харчових інновацій.