

МЕТОДОЛОГІЯ ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ТЕРМОСТАБІЛЬНИХ КОНФІТЮРІВ

Суреї К.І., гр. 181-PI-12м

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. М.Б. Колеснікова
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Обґрунтування та розроблення (удосконалення) продукції є багатостадійним процесом, в якому розробник має поєднувати творчий підхід з елементами маркетингу, технології, інжинірингу, економіки, тобто працювати в умовах багатовекторності. Під багатовекторністю розуміємо: забезпечення відповідності продукції вимогам потенційного споживача (його інтересам та уподобанням, умовам придбання та споживання) та виробника (конкурентоспроможність та ефективність виробництва).

Першим етапом в обґрунтуванні технології харчової продукції є аналітичні дослідження щодо доцільності розробки для споживача та визначення цільової аудиторії. Маркетингове дослідження проводиться з метою оцінки потенціалу нового продукту, визначення потреб і переваг споживачів, отримання конкурентної переваги та визначення стратегії ціноутворення для проєктування продукту згідно з вимогами та відповідно до ринкових тенденцій.

Проведені нами дослідження відповіли на питання щодо частоти споживання конфітурів, смакових уподобань та умов використання. Вони дозволили одержати первинний образ продукту, визначити потенційних конкурентів та цільову аудиторію споживачів, і, як результат – здійснити SWOT-аналіз та сформулювати технічне завдання на удосконалення технології конфітурів.

Технічне завдання - це документ з визначеною метою розробки та деталізованим завданням, що є основою для планування подальших робіт. Наступний етап передбачає здійснення: діагностики технології з визначенням «формули конфітуру» (діапазону концентрацій основних та додаткових компонентів, визначення їх функціональних властивостей, зазначення послідовності технологічних операцій), моніторингу інновацій. Отримані дані є основою для визначення проблемних елементів технологічної системи та інструментів, які дозволяють обґрунтувати інновації, здійснити дослідження модельних систем і вийти на складання та відпрацювання проєкту рецептурного складу та технологічного процесу виробництва конфітурів.