

СУЧАСНІ ТRENДИ ІНДУСТРІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Горякін Є.А., гр. 181-ТМ-13м

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

Питанню продовольчої безпеки відводиться особливе місце, лише за умови гарантування забезпечення населення якісними та безпечними харчовими продуктами за будь-яких умов держава може проводити незалежну політику. Однак світове виробництво продовольства залишається чутливим до потрясінь, спричинених погодними умовами та геополітичною напруженістю. Ці фактори можуть порушити крихкий баланс між попитом і пропозицією, впливаючи на глобальну продовольчу безпеку.

У сучасному бізнесі, що розвивається в умовах жорсткої конкуренції та динамічних змін внутрішнього та зовнішнього середовища, основою конкурентоспроможності є вміння діяти швидше всіх і реалізовувати інноваційні ідеї. Для підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства основним завданням інноваційної діяльності в сфері виробництва харчової продукції є підвищення рівня доступності та споживання харчових продуктів, забезпечення їх якості та безпечності, розробка та запровадження конкурентоспроможних ресурсозберігаючих технологій.

Проведені дослідження у рамках аналізу наукових публікацій, патентний пошук показали, що основними трендами на світовому ринку харчових продуктів є: безпека харчових продуктів і прозорість, нутрицевтики, харчові добавки, органічні харчові продукти, технології напівфабрикатів, індивідуальне (персоналізоване) харчування, альтернативні протеїни, зменшення харчових відходів, автоматизація та роботизація, цифрове управління їжею.

Індустрія напівфабрикатів приваблива завдяки стабільному зростанню попиту, швидкій оборотності та високій прибутковості. У світі напівфабрикати мають широке використання та є частиною щоденного раціону, але на українському ринку цей сегмент потребує розширення, зокрема за рахунок удосконалення технологічного процесу заморожування.

Одним із шляхів забезпечення технологічної стабільності продукції за реалізації ланцюга «заморожування – холодильне зберігання – розморожування» є запровадження так званого об'ємного способу заморожування шляхом створення двофазних неізотермічних харчових систем, який потребує подальших досліджень.