

Рогова Алла Леонідівна, канд. екон. наук, доц., кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, Полтавський університет економіки і торгівлі. Адреса: вул. Ковалія, 3, м. Полтава, Україна, 36003. Тел.: (053)222-48-60.

Роговая Алла Леонидовна, канд. экон. наук, доц., кафедра технологий пищевых производств и ресторанного хозяйства, Полтавский университет экономики и торговли. Адрес: ул. Ковалія, 3, г. Полтава, Украина, 36003. Тел.: (053)222-48-60.

Rogova Alla, PhD, Associate Professor, Food Production Technology and restaurants, Poltava University of Economics and Trade. Address: Kovalya str., 3, Poltava, Ukraine, 36003. Tel.: (053)222-48-60.

*Рекомендовано до публікації д-ром техн. наук, проф. Є.П. Пивоваровим.
Отримано 15.04.2017. ХДУХТ, Харків.*

УДК 641.85:637.133

ЕФЕКТИВНІСТЬ ВИРОБНИЦТВА ДЕСЕРТНОЇ ПРОДУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯМ УФ-ПОХІДНИХ МОЛОЧНОЇ СИРОВИНИ

Г.В. Дейниченко, О.А. Круглова, В.І. Федак

Узагальнено теоретичні підходи до оцінювання ефективності впровадження нової продукції; наведено послідовність розрахунків для оцінювання економічної ефективності впровадження наукової розробки за критеріями рентабельності продукції, окупності проекту; доведено ефективність виробництва десертної продукції з використанням УФ-похідних молочної сировини.

Ключові слова: наукова розробка, економічна ефективність, рентабельність, інвестиційний проект, десертна продукція.

ЭФФЕКТИВНОСТЬ ПРОИЗВОДСТВА ДЕСЕРТНОЙ ПРОДУКЦИИ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ УФ-ПРОИЗВОДНЫХ МОЛОЧНОГО СЫРЬЯ

Г.В. Дейниченко, Е.А. Круглова, В.И. Федак

Обобщены теоретические подходы к оценке экономической эффективности внедрения новой продукции; приведена последовательность расчетов для оценки экономической эффективности внедрения научной разработки по критериям рентабельности продукции, окупаемости проекта; доказана эффективность производства десертной продукции с использованием УФ-производных молочного сырья.

Ключевые слова: научная разработка, экономическая эффективность, рентабельность, инвестиционный проект, десертная продукция.

EFFICIENCY OF MANUFACTURING DESSERT PRODUCE WITH THE USE OF UV-DERIVATIVES OF DAIRY RAW MATERIAL

G. Deynychenko, E. Kruglova, V. Fedak

The theoretical approaches to evaluating efficiency of introducing new produce are generalized. One of the prerequisites for implementing scientific development is the evaluation of its effectiveness that largely depends on the object of evaluation (research, design and engineering development, produce, engineering process), the type of effect (economic, organizational and managerial, marketing, social, ecological), approach to the efficiency evaluating (resource, cost).

The result of the research work is the achievement of a specific effect, the main of which is scientific, technical, economic and social ones. Characteristics of these effects are presented. The conclusion on the scientific, technical and social effect is based on the system of weighted scores, and the conclusion on the economic effect is based on the information concerning acceleration of profit and ratio of incoming and outgoing cash flow from the implementing research development.

The sequence of calculations for evaluating economic efficiency of implementing the scientific development by the criteria of produce profitability, recoupment of the project is presented.

The efficiency of manufacturing dessert produce with the use of UV-derivatives of dairy raw material is substantiated. The economic expediency of implementation in production improved technologies of dessert produce manufacturing is substantiated by comparing selling prices of new products and control product which is manufactured by the traditional technology. The cost method which involves determining the price based on the production cost was used when calculating the price of new products.

The existing recommendations as to formation of production costs in the industry as well as the data concerning the structure of current expenses and

profitability at the enterprises manufacturing dessert produce were taken into account while pricing. For evaluating investment attractiveness of introduction in manufacturing the results of scientific research the output of dairy desserts was assumed at 500 kg/shift. Investments for the project implementation were accepted at 536.000 UAH. Indices of economic efficiency of investments in the manufacturing dessert produce with the use of UV – derivatives of dairy raw material prove a high commercial potential of the developments. The additional profit will be 79.45...86.33 UAH per 100 kg of finished product taking into consideration the chosen pricing policy of an enterprise. Calculations prove a high level of investment attractiveness of implementing the developed technology into practice.

Keywords: *scientific project, economic efficiency, profitability, investment project, dessert produce*

Постановка проблеми у загальному вигляді. Сучасною тенденцією розвитку національної та світової економіки є посилення процесів інтеграції та глобалізації. За цих умов чинником економічного зростання та забезпечення конкурентоспроможності підприємства є впровадження в діяльність господарюючого суб'єкта наукових розробок. Однією з передумов реалізації наукової розробки є оцінювання її ефективності, що значною мірою залежить від об'єкта оцінки (науково-дослідна, проектно-конструкторська розробка, продукція, технологічний процес), виду ефекту (економічний, організаційно-управлінський, маркетинговий, соціальний, екологічний), підходу до оцінювання ефективності (ресурсний, витратний). Висновки щодо ефективності наукової розробки використовують для обґрунтування управлінських рішень щодо товарної та цінової політик підприємства, оптимізації структури фінансування інвестиційних проектів, корегування стратегії і тактики компанії. Це актуалізує проблематику вибору та використання певного методичного інструментарію для оцінювання доцільності впровадження наукових розробок на підприємстві.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Відзначимо, що основні питання щодо критеріїв оцінювання ефективності наукових розробок та особливостей їх комерціалізації відображені в нормативних документах. У 2001 році була затверджена «Методика економічної ефективності витрат на наукові дослідження і розробки та їх впровадження у виробництво» [1], у 2006 – прийнято Закон України «Про державне регулювання діяльності у сфері трансферу технологій» [2], у 2008 – розпорядження КМУ «Про передачу МОН повноважень на затвердження порядку ведення Державного реєстру договорів про трансфер технологій» [3], у 2010 – «Методичні рекомендації з комерціалізації розробок, створених в результаті науково-технічної діяльності» [4].

Крім нормативних документів питання оцінювання ефективності наукових розробок, обґрунтування доцільності їх впровадження у виробництво знайшли відображення в публікаціях В.А. Карпова, Т.С. Корольова, А.З. Підгорного [5], Н.І. Чухрай, А.В. Стегницького [6], А.М. Бондаря [7], О.М. Монтик [8]. Зокрема у роботі В.А. Карпова, Т.С. Корольова, А.З. Підгорного наведено методику визначення ефективності науково-дослідних робіт фундаментального і прикладного характеру з урахуванням стадій життєвого циклу наукових досліджень [5]; у праці Н.І. Чухрай і А.В. Стегницького – пропозиції щодо послідовності комерціалізації науково-технічних розробок з огляду на основні етапи реалізації наукових досліджень в університетах [6]. У публікації А.М. Бондаря результати наукової роботи розглянуто за чотирма напрямками, а саме з огляду на науково-технічний рівень, перспективність, потенційні масштаби практичного використання, ступінь імовірності досягнення позитивних результатів науково-дослідної роботи [7]. О.М. Монтик наводить методичні засади оцінювання розробок з огляду на показники еластичності між ефективністю інновацій та чинниками, що її зумовлюють, такими як темп зміни частки ринку, рівень якості продукції, сервісне обслуговування та ін. [8].

Віддаючи належне цим та іншим розробкам, відзначимо необхідність використання певних методів оцінювання ефективності наукових розробок з урахуванням виду досліджень та отриманих результатів наукової діяльності.

Метою статті є дослідження методичного інструментарію для визначення ефективності наукових розробок та обґрунтування на цій підставі економічної ефективності виробництва десертної продукції з використанням УФ-пхідних молочної сировини.

Виклад основного матеріалу дослідження. Для оцінювання ефективності наукової розробки першочерговим є визначення виду наукових досліджень. В узагальненому вигляді виділяють фундаментальні та прикладні наукові дослідження. Метою фундаментальних досліджень є створення нових знань, прикладних – одержання і використання знань для практичних цілей, зокрема створення нового виду продукції з певними характеристиками.

Результатом науково-дослідної роботи є досягнення певних видів ефекту, основними з яких є науковий, науково-технічний, економічний та соціальний [5] (табл. 1).

Види ефектів наукової роботи

Вид ефекту	Характеристика
Науковий	Характеризується новизною одержаних результатів, кількістю та якістю наукової продукції
Науково-технічний	Характеризує можливість використання виконуваних досліджень в інших НДР і забезпечує одержання інформації, необхідної для створення нової продукції
Економічний	Характеризує комерційний ефект, отриманий у разі використанні результатів прикладних НДР
Соціальний	Виявляється в поліпшенні умов праці, підвищенні економічних характеристик, розвитку культури, охорони здоров'я, науки, освіти

Зазначені види ефектів є прийнятними для оцінювання як фундаментальних, так і прикладних наукових розробок. Водночас, з огляду на цільові настанови наукових досліджень, під час оцінювання фундаментальних наукових робіт увагу акцентують на характеристиках наукової і науково-технічної результативності, прикладних – науково-технічного рівня та економічної ефективності [5, с. 6–8]. Для оцінювання наукових розробок використовують певний методичний інструментарій, що визначається результатом наукової роботи. Висновок щодо наукового, науково-технічного та соціального ефекту базується на системі зважених бальних оцінок, економічного – на інформації про приріст прибутку та співвідношення вхідних і вихідних грошових потоків від реалізації НДР.

Зазначене вище враховано під час оцінювання економічної ефективності виробництва десертної продукції з використанням УФ-похідних молочної сировини.

Технологія десертних страв із використанням УФ-похідних складається з таких етапів: підготовка рецептурних компонентів (просіювання цукру, проціджування молочної сировини, розчинення структуроутворювачів), утворення рецептурної суміші, з'єднання зазначених рецептурних компонентів із подальшою тепловою обробкою за температури 75...85°C упродовж (5...10)×60 с хвилин, розлив у споживчу тару, охолодження до температури 10...12°C.

Розроблені солодкі страви відповідають вимогам сьогодення: містять натуральні інгредієнти, характеризуються стабільністю органолептичних, фізико-хімічних і мікробіологічних показників під час зберігання, високими споживними властивостями та харчовою цінністю, тривалим терміном зберігання.

Розроблена технологія завдяки доступності рецептурних компонентів і нескладному процесу приготування дозволяє здійснювати виробництво в спеціалізованих цехах і закладах ресторанного господарства (рис.).

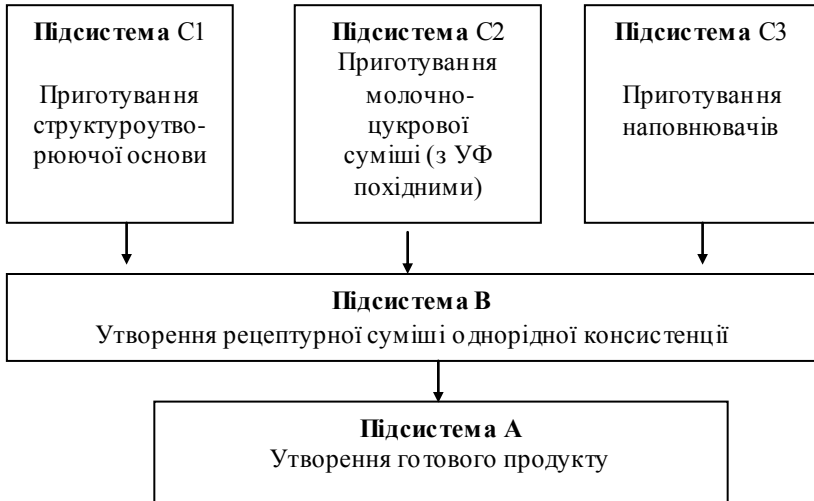


Рис. Модель технологічної системи виробництва кремоподібних структурованих десертних страв із використанням УФ- похідних молочної сировини

Технологічна система виробництва кремоподібних структурованих десертних страв з використанням УФ-похідних молочної сировини складається із таких підсистем:

А – утворення готового продукту з визначеними властивостями та складом;

В – утворення рецептурної суміші однорідної консистенції з рівномірно розподіленими складовими за всім об'ємом;

С1 – приготування структуруючої основи;

С2 – приготування молочно-цукрової суміші;

С3 – приготування смакових наповнювачів для введення в рецептурну суміш.

Розробка моделі технологічної системи виробництва десертних страв дає можливість детальніше розглянути основні процеси, які відбуваються на всіх етапах технології, а також визначити їх оптимальні режими, що дадуть можливість функціонувати з більшою ефективністю.

Ефективне функціонування технологічної системи забезпечується якісним функціонуванням окремих складових частин відповідно до поставлених завдань. Зазначимо, що послідовний перехід від однієї підсистеми до іншої забезпечує отримання кінцевого продукту із заданими властивостями. На нову продукцію розроблено та затверджено нормативну документацію: технологічну інструкцію та технічні умови ТУ У 10.5–01566330 – 310:2015. Залежно від рецептури десерти виробляють у такому асортименті: десерт «Насолода» полуничний; десерт «Насолода» з какао; десерт «Насолода» яблучний; десерт «Насолода» персиковий; десерт «Насолода» абрикосовий.

Економічна доцільність упровадження у виробництво вдосконаленої технології десертної продукції доведена з порівнянням відпускних цін на нові продукти та продукт-контроль, виготовлений за традиційною технологією. Для розрахунку цін на нову продукцію використано витратний метод, що передбачає визначення ціни на підставі собівартості. Результати розрахунку наведено в табл. 2.

Під час визначення цін враховано чині рекомендації з формування собівартості продукції в промисловості, а також дані щодо структури поточних витрат і рентабельності на підприємствах, що виробляють десертну продукцію [9–11].

За розрахунками відпускна ціна десертної продукції, виготовленої з використанням УФ-сировини становитиме 10,15...11,05 грн за одиницю продукції вагою 200,0 г. Моніторинг цін на аналогічну продукцію на ринку свідчить про конкурентоспроможність нової продукції за ціною. Незважаючи на більш високі значення цін на нову продукцію порівняно з продуктом-контролем, їх величина є прийнятною для споживача, адже за якісними властивостями та органолептичними характеристиками нова продукція перевершує показники продукції-контролю. Якість продукції належить до чинників, вплив яких на ефективність розробки розраховується з використанням коефіцієнта еластичності [8, с. 240–242].

За умов, що цей коефіцієнт становить 1,3, а більш високі якісні характеристики нової продукції сприймаються як зниження цін не менше за 10,0%, загальний приріст обсягу реалізації продукції становитиме 13,0%. З огляду на те, що частка постійних витрат у складі собівартості продукції відповідатиме середньому показнику в харчовій промисловості та не перевищуватиме 18,0%, можна очікувати підвищення рентабельності молочних десертів на 2,1%.

Таблиця 2

**Розрахунок собівартості виробництва та відпускнуої ціни
десертної продукції грн, на 100 кг**

	Десерт (контроль)	Десерт «Насолода»				
		полуничний	яблучний	з какао	персиковий	абрикосовий
Витрати на сировину та матеріали	2940,8	2909,0	2869,0	3179,0	2949,0	2869,0
Інші виробничі витрати	750,4	846,5	844,3	861,8	848,8	844,3
Виробнича собівартість	3691,2	3755,6	3713,3	4040,8	3797,8	3713,3
Адміністративні витрати	21,1	26,3	26,3	26,3	26,3	26,3
Витрати на збут	35,1	43,9	43,9	43,9	43,9	43,9
Повна собівартість	3747,3	3825,8	3783,5	4111,0	3868,0	3783,5
Прибуток	449,7	459,1	454,0	493,3	464,2	454,0
Відпускна ціна (без ПДВ)	4197,0	4284,8	4237,5	4604,3	4332,2	4237,5
ПДВ	839,4	857,0	847,5	920,9	866,4	847,5
Ціна з ПДВ	5036,4	5141,8	5085,0	5525,2	5198,6	5085,0
Ціна продукту, вагою 200 г, грн	10,10	10,30	10,15	11,05	10,40	10,20

Таблиця 3

**Результат розрахунку економічної ефективності застосування
технології десертної продукції
з використанням УФ-похідних молочної сировини**

Джерело економічного ефекту	Додатковий економічний ефект, грн/100 кг
1	2
Зростання обсягів реалізації за рахунок якості десертної продукції, у тому числі: десерту «Насолода» полуничного	80,34

Продовження табл. 3.

1	2
десерту «Насолода» яблучного	79,45
десерту «Насолода» з какао	86,33
десерту «Насолода» персикового	81,23
десерту «Насолода» абрикосового	79,45

Одним із напрямів оцінювання економічної ефективності результатів наукового дослідження є оцінка їх інвестиційної привабливості для впровадження у виробництво. Ефективність інвестицій визначається певною системою показників, основними з яких є доходність і період окупності. Для оцінювання інвестиційної привабливості впровадження у виробництво результатів наукового дослідження обсяги виробництва молочних десертів прийнято на рівні 500 кг/зміна. Для реалізації проекту інвестицій виділено 536,0 тис. грн. Показники економічної ефективності інвестицій у виробництво десертної продукції з використанням УФ-похідних молочної сировини свідчать про високий комерційний потенціал розробок (табл. 4).

Таблиця 4

Оцінка ефективності інвестицій у виробництво молочних десертів з використанням УФ– похідних молочної сировини

Показник	Од. виміру	1 рік	2 рік	Разом
1	2	3	4	5
Обсяг виробництва та реалізації продукції за рік	тис. грн	5523,3	6498,0	12021,3
ПДВ	тис. грн	921,3	1083,9	2005,2
Витрати на виробництво та реалізацію продукції	тис. грн	609,5	694,2	1303,7
у тому числі амортизаційні витрати	тис. грн	77,7	62,2	139,9
Прибуток	тис. грн	311,8	389,7	701,5

Продовження табл. 4

1	2	3	4	5
Податок на прибуток	тис. грн	56,1	70,1	126,3
Чистий прибуток	тис. грн	255,6	319,6	575,2
Інвестиції	тис. грн.	536,0	–	–
Чистий дохід	тис. грн.	333,4	381,7	715,1
Дисконтований дохід (r = 15,0%)	тис. грн	289,9	288,7	578,5
Період окупності	роки	–	–	1,9

За розрахунками середньорічна сума дисконтованого доходу становитиме 289,3 тис. грн, період окупності – 1,9 року.

Висновки. Таким чином, на підставі розрахунків, поданих вище, зроблено висновок про доцільність впровадження технології десертної продукції з використанням ультрафільтраційних похідних молочної сировини. Ураховуючи обрану цінову політику підприємства, додатковий прибуток становитиме 79,45–86,33 грн на 100 кг готової продукції. Розрахунки доводять високий рівень інвестиційної привабливості впровадження розробленої технології в практику діяльності Термін окупності інвестицій менше двох років

Список джерел інформації / References

1. Методика визначення економічної ефективності витрат на наукові дослідження і розробки та їх впровадження у виробництво [Електронний ресурс] : Спільний наказ Міністерства економіки України та Міністерства фінансів України від 25.09.01 № 218/446. – Режим доступу : <http://3umf.com/doc/5201/>

Metody`ka vy`znachennya ekonomichnoyi efekty`vnosti vy`trat na naukovi doslidzhennya i rozrobky` ta yix vprovadzheniya u vyrobnytstvo. Spil`ny`j nakaz Ministerstva ekonomiky` Ukrainy` ta Ministerstva finansiv Ukrainy`, available at: <http://3umf.com/doc/5201/>

2. Про державне регулювання діяльності у сфері трансферу технологій [Електронний ресурс] : Закон України. – Режим доступу : <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/143-16>

“Pro derzhavne reguluvannya dival`nosti u sferi transferu tehnologij” Zakon Ukrainy, available at: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/143-16>

3. Про передачу МОН повноважень на затвердження порядку ведення Державного реєстру договорів про трансфер технологій [Електронний ресурс]: Розпорядження КМУ від 06.02.2008 № 252-р. – Режим доступу: <http://www.kmu.gov.ua/control/uk/cardnpd?docid=110604913>

"The transfer of authority to the MES approval of the State Register of agreements on technology transfer", available at: <http://www.kmu.gov.ua/control/uk/cardnpd?docid=110604913>

4. Методичні рекомендації з комерціалізації розробок, створених в результаті науково-технічної діяльності [Електронний ресурс] : наказ Державного комітету України з питань науки, інновації та інформатизації 13.09.2010 № 18. – Режим доступу: <http://mon.gov.ua/content/Діяльність/Наука/01/1-nakaz-№18.doc>

"Metody`chni rekomendaciyi z komercializaciyi rozrobok, stvoreny`x v rezul`tati naukovo-texnichnoyi diyal`nosti" Nakaz Derzhavnogo komitetu Ukrayiny` z py`tan` nauky`, innovaciyi ta informatyzaciyi, available at: <http://mon.gov.ua/content/Діяльність/Наука/01/1-nakaz-№18.doc>

4. Карпов В. А. Методика оцінки ефективності науково-дослідних робіт / В. А. Карпов, С. Корольова, А. З. Підгорний. – Одеса : ОДЕУ, 2005. – 19 с.

Karpov, V., Korol' T., Pidgorniy, A. (2015), *Methods for evaluating the effectiveness of scientific research [Metody`ka ocinky` efekty`vnosti naukovo-doslidny`x robit]*, Rotaprint, Odesa, 19 p.

5. Чухрай Н. І. Комплексне оцінювання науково-технічних розробок на ранніх етапах інноваційного процесу / Н. І. Чухрай, А. В. Стегницький // Маркетинг і менеджмент інновацій. – 2015. – № 1. – С. 11–22.

Chухraj, N., (2015), "Comprehensive evaluation of scientific and technological development in the early stages of the innovation process" ["Kompleksne ocynuvannya naukovo-texnichny`h rozrobok na rannih etapah innovacijnoho procesu"], *Marketing i menedzhment innovacij*, No.1, pp.11-12.

6. Бондар А. М. Використання бальної оцінки для визначення економічної ефективності результатів наукової роботи [Електронний ресурс] / А. М. Бондар. – Режим доступу: http://base.dnsgb.com.ua/files/journal/Praci-Tavrijskogo-DAU-12_1/22.pdf

Bondar, A.M., Use scoring to determine the economic efficiency Research results [Vy`kory`stannya bal`noyi ocinky` dlya vy`znachennya ekonomichnoyi efekty`vnosti rezul`tativ naukovoyi roboty`], available at: http://base.dnsgb.com.ua/files/journal/Praci-Tavrijskogo-DAU-12_1/22.pdf

8. Монтик О. Н. Оценка эластичности изменения показателей результативности новой продукции по отношению к динамике выбранных экономических факторов / О. Н. Монтик // Економічний вісник НТУУ «КПІ». – 2011. – № 8. – С. 237–242.

Montik, O. (2011), "Estimation of the elasticity of changes in the performance of new products in relation to the dynamics of selected economic factors" ["Ocenka elasty`chnosty` y`zmeneny`ya pokazatelej rezul`taty`vnosty` novoj produkcyy` po otnoshenyyu k dy`namy`ke vybrannyx ekonomy`chesky`x faktorov"], *Ekonomichny`j visnyk NTUU. "KPI"*, No. 8, pp. 237-242.

9. Методичні рекомендації з формування собівартості продукції (робіт, послуг) у промисловості : [затв. наказом Міністерства промислової політики України від 09.07.2007 р. № 373]. – К. : ДІКЕД, 2007. – 321 с.

Guidelines for the formation of the cost of goods (works, services) industry, DIKED, Kyiv, 2007, 321 p.

10. Фінансова звітність ПАТ «Тростянецький молочний завод» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://smida.gov.ua/db/participant/00418024>

Finansova zvitnist` PAT "Trostyanez`ky`j molochny`j zavod", available at: <http://smida.gov.ua/db/participant/00418024>

11. Фінансова звітність ГК «Молочний альянс» [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://smida.gov.ua/db/participant/34480442>

Finansova zvitnist` GK "Molochny`j al'yans", available at: <http://smida.gov.ua/db/participant/34480442>

Дейниченко Григорій Вікторович, д-р техн. наук, проф., заслужений діяч науки і техніки України, завідувач кафедри устаткування харчової і готельної індустрії ім. М.І. Беляєва, Харківський державний університет харчування та торгівлі. Адреса: вул. Клочківська, 333, м. Харків, Україна, 61051. E-mail: deynichenko.gv@rambler.ru.

Дейниченко Григорий Викторович, д-р техн. наук, проф., заслуженный деятель науки и техники Украины, заведующий кафедрой оборудования пищевой и гостиничной индустрии им. М.И. Беляева, Харьковский государственный университет питания и торговли. Адрес: ул. Клочковская, 333, г. Харьков, Украина, 61051. E-mail: deynichenkogv@rambler.ru.

Deynichenko Gryhorij, Doctor of Sciences, Professor, Department of Food and Hospitality Industry Equipment named after M. Belyaev, Kharkov State University of Food Technology and Trade. Address: Klochkivska str., 333, Kharkiv, Ukraine, 61051. E-mail: deynichenkogv@rambler.ru.

Круглова Олена Анатоліївна, канд. екон. наук, проф., кафедра економіки та управління, Харківський державний університет харчування та торгівлі. Адреса: вул. Клочківська, 333, м. Харків, Україна, Тел.: (057)349-45-94; e-mail: kaf.business.hduht@gmail.com.

Круглова Елена Анатольевна, канд. экон. наук, проф. кафедра экономики и управления, Харьковский государственный университет питания и торговли. Адрес: ул. Клочковская, 333, г. Харьков, Украина, 61051. Тел.: (057)349-45-94; e-mail: kaf.business.hduht@gmail.com.

Kruglova Olena, PhD (Economics), Professor, Department of Economics and Management, Kharkiv State University of Food Technology and Trade. Address: Klochkivska str., 333, Kharkiv, Ukraine, 61051. Tel.: (057) 349-45-94; e-mail: kaf.business.hduht@gmail.com

Федак Вікторія Ігорівна, ст. викл., кафедра готельного і ресторанного бізнесу Харківський державний університет харчування та торгівлі. Адреса: вул. Клочківська, 333, м. Харків, Україна, 61051. Тел.: (057) 349-45-57; e-mail: v_fedak@ukr.net.

Федак Виктория Игоревна, ст. преп., кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса Харьковский государственный университет питания и

торговлі. Адрес: ул. Клочковская. 333, г. Харьков, Украина, 61051. Тел.: (057)349-45-57; e-mail: v_fedak@ukr.net.

Fedak Viktoriya, Department hotel & restaurant business, Kharkiv State University of Food Technology and Trade. Address: Klochkivska str., 333, Kharkiv, Ukraine, 61051. Tel.: (057) 349-45-57; e-mail: v_fedak@ukr.net.

*Рекомендовано до публікації д-ром техн. наук, проф. В.В. Погарською.
Отримано 15.04.2017. ХДУХТ, Харків.*

УДК 637.3

АНАЛІЗ ТЕХНОЛОГІЙ ПРОДУКЦІЇ З СИРУ КИСЛОМОЛОЧНОГО ЯК ПЕРЕДУМОВА ІННОВАЦІЙНОГО ЗАДУМУ НОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Д.О. Тютюкова, Н.Г. Гринченко, П.П. Пивоваров, О.О. Гринченко

Проаналізовано технології кулінарної продукції на основі сиру кисломолочного, основні новачії у виробництві продукції на його основі. Розроблено інноваційний задум нової продукції. Показано, що впровадження напівфабрикатів дозволить підвищити ефективність технологічних процесів, запропонувати напівфабрикати з високою харчовою та біологічною цінністю, тривалим терміном зберігання, розширити асортимент кулінарної продукції на їх основі.

Ключові слова: *сир кисломолочний, технологія, інноваційний задум, напівфабрикати.*

АНАЛИЗ ТЕХНОЛОГИЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ТВОРОГА КАК ПРЕДПОСЫЛКА ИННОВАЦИОННОГО ЗАМЫСЛА НОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Д.А. Тютюкова, Н.Г. Гринченко, П.П. Пивоваров, О.А. Гринченко

Проанализированы технологии кулинарной продукции на основе творога, определены основные новации в производстве продукции на его основе. Показано, что внедрение полуфабрикатов позволит повысить эффективность технологических процессов, предложит полуфабрикаты с высокой пищевой и биологической ценностью, продолжительным сроком хранения, расширит ассортимент кулинарной продукции на их основе.

Ключевые слова: *творог, технология, инновационный замысел, полуфабрикаты.*

© Тютюкова Д.О., Гринченко Н.Г., Пивоваров П.П., Гринченко О.О., 2017