

факт, що ефективно управління людськими ресурсами відіграє провідну роль у досягненні високого рівня прибутковості та забезпеченні конкурентоспроможності підприємств. Розробка підходів щодо вдосконалення ринку праці повинна базуватись на виважених діях органів державної влади, до компетенції яких повинно входити: розробка ефективної політики зайнятості, прогнозування сукупної робочої сили відповідно до потреб регіонів країни; створення цілісної системи професійної орієнтації; регулювання процесів трудової міграції, запровадження інноваційних інструментів та методів у роботі з безробітними громадянами тощо.

#### **Література:**

1. Брич В.Я. Регулювання ринку праці: регіональні аспекти. – К.: НЦ ЗРП, 1997. – 217 с.
  2. Закон України «Про зайнятість населення», ВВР від 05.07.2012, № 5067-VI.
  3. Закон України «Про основи національної безпеки України», ВВР від 19.06.2003, № 964-IV.
  4. Закон України «Про професійний розвиток працівників», ВВР від 12.02.2012, № 4312-VI.
  5. Лазоренко К.С. Роль, значення та особливості функціонування ринку праці на сучасному етапі / К.С. Лазоренко // Вісник СНАУ, - випуск 5/1. - 2010. – С.5.
  6. Маршавін Ю.М. Шляхи удосконалення інституційного забезпечення розвитку ринку праці України// Зайнятість та ринок праці: Міжвідомчий науковий збірник заснований при НЦ ЗРП НАН і Міністерства праці у 1992 р. – 2001. – Вип. 14. – С. 99-110.
  7. Основні показники ринку праці [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>
  8. Петюх В.М. Ринок праці. – К.: КНЕУ, 1999. – 288с.
  9. Рофе А.И., Збышко Б.Г., Ищин В.В. Рынок труда, занятость населения, экономика ресурсов для труда/ Под ред. проф. А.И. Рофе. – М., 1993. – 299с.
  10. UNDP (United Nations Development Programme). 1994. Human Development Report 1994. N.Y.: Oxford University Press. – P.15.
- Рецензент: д.е.н., доцент Писаренко В.В.*

УДК 330.341.1: 65.01: 637.1

## **ІННОВАЦІЙНІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ МОЛОКОПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВ**

*Барілович О.М., к.е.н.*

*Національний університет біоресурсів і природокористування України*

*Висвітлено напрямки інноваційної діяльності молокопереробних підприємств з огляду на проблеми, які постали перед галуззю.*

*Directions of innovation activity of dairy processing enterprises, taking into account difficulties, that the industry is confronted with, are reflected.*

**Постановка проблеми.** Молокопереробна галузь – одна з провідних у структурі харчової промисловості України. Від її функціонування значною мірою залежить як добробут населення, так і продовольча безпека країни загалом. Проте проблеми, які постали останніми роками перед підприємствами галузі, змушують шукати нові, альтернативні шляхи розвитку і підвищення конкурентоспроможності. Одним із таких шляхів є впровадження інновацій-

них процесів у діяльність підприємств. Адже саме інновації здатні забезпечити розробку, освоєння нових видів продукції, високий рівень якості та цінові переваги, сформувані умови для активного просування продукції на ринок.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Проблематиці інноваційного розвитку підприємств в Україні присвячені наукові праці таких учених, як: О. Алимов, В. Андрійчук, Л. Безчасний, В.Беседін, П. Беленький, Т. Божида-рнік, А. Гальчинський, В. Геєць, Г. Добров, М. Долішній, А. Заїнчковський, Б. Малицький, Ю. Ніколенко, Ю. Пахомов, І. Продіус, Н. Резнік, Д. Стеченко, А. Сухоруков, В. Трегобчук, А. Юзефович, М. Якубовський та інші. Проте проблема впровадження інновацій підприємствами молокопереробної галузі України з метою підвищення їх конкурентоспроможності потребує більш детального вивчення.

**Постановка завдання.** Метою статті є висвітлення діяльності молокопереробних підприємств з позицій їх інноваційної активності у ході вирішення проблем, які постали перед галуззю.

**Виклад основного матеріалу дослідження.** Однією із ключових проблем галузі є забезпечення у повній мірі якісною сировиною. Ця проблема на даний час є особливо болісною, оскільки близько 80 % молока-сировини для переробних підприємств надходить від господарств населення. Слід зазначити, що, не чекаючи на результати доволі непослідовних кроків держави у напрямку покращення даної ситуації, більшість найбільш потужних підприємств галузі намагаються вирішити проблему самотужки, використовуючи принципи вертикальної інтеграції. Вертикальна інтеграція передбачає створення єдиної структури, що здійснює контроль і комплексний розвиток усього процесу: від виробництва молока до реалізації готової продукції, і включає виробників молока, переробників і операторів ринку.

Так, наприклад, ВАТ “Шосткинський міськмолкомбінат” укладає довгострокові угоди про співпрацю з найбільш потужними сільськогосподарськими підприємствами-постачальниками молока. Його приклад свідчить, що розвиток стосунків з крупнотоварними постачальниками слід здійснювати використовуючи наступні напрямки: забезпечення підприємств необхідними матеріальними ресурсами у період весняно-польових робіт і збору врожаю; укладання договорів на поставку високоякісних кормів найкрупнішим господарствам регіону в обмін на поставки молочної сировини; фінансування побудови доїльних залів у головних партнерів-постачальників; забезпечення підприємств племінною худобою в рахунок оплати за молоко; надання допомоги у складанні раціонів годівлі; надання сільгоспвиробникам на вигідних умовах позичок; авансування весняно-осінніх польових робіт; здійснення оперативної оплати за здане молоко відповідного гатунку і термостійкості; надання консультацій щодо покращення якості сировини і впровадження освітніх програм для представників господарств та ін.

Окрім того, дійсно якісне молоко, яке відповідає стандарту, мають можливість виробляти крупні спеціалізовані сільськогосподарські підприємства, що здатні контролювати якість на всіх етапах, у тому числі проводячи лабораторні аналізи зданого молока. Однією з першочергових задач даних підпри-

ємств є підвищення надоїв молока в умовах сталого поголів'я. Вирішення даної задачі досягається як шляхом покращення маточного поголів'я, так і за допомогою застосування новітніх біотехнологічних розробок, зокрема пробіотичних препаратів для збільшення продуктивності ВРХ, які дозволяють вирішити ряд проблем, таких як підвищення надоїв і жирності молока, профілактика ацидозу рубця, покращення перетравлення зерна силосної кукурудзи, заміна сухих жирів, стерилізація маститного молока для подальшого його використання на вигодовування молодняку, підвищення збереженості молодняку [1].

Іншим новітнім напрямком розвитку сільськогосподарських підприємств-виробників молока є облаштування власних міні-заводів з його переробки. Дані заводи дають змогу переробляти молоко безпосередньо на місці його виробництва на сучасному обладнанні з дотриманням усіх технологічних вимог. Спеціалізовані лінії з переробки молока дозволяють виготовляти оригінальну продукцію, таку як пастеризоване молоко, кисломолочний сир, сир м'який і твердий, бринзу, сметану, масло вершкове, вершки, згущене збиране і згущене знежирене молоко з цукром, кефір, йогурт, біойогурт, ряжанку, маслянку тощо. Встановлення власного молочного заводу дозволяє вирішити проблему нерозвиненої інфраструктури виробництва і переробки молока, коли молоко везеться на переробку за десятки, а то і сотні кілометрів і, в той же час, забезпечити населення дійсно якісними і свіжими молочними продуктами. Окрім того, виробництво перестає залежати від цінової політики на сировину, у тваринників з'являються обігові кошти, збільшується кількість покупців, поліпшується фінансове становище господарств, а відтак, можна говорити про відродження високопродуктивного стада [2].

У той же час, у ситуації катастрофічної нестачі сировини, переробники молока вимушені шукати нові альтернативні шляхи вирішення даної проблеми. Одним із таких шляхів є розробка і впровадження у виробництво комбінованих продуктів із частковою заміною молочного жиру рослинним. У той же час, використання рослинних жирів пов'язано не тільки з економічною і сировинної проблемами, але і з подоланням кризи здоров'я населення. Особливо актуальною дана тенденція є у сироробному і маслоробному виробництві. При цьому виробництво дійсно високоякісних продуктів із застосуванням рослинних жирів дозволяє вирішити ряд наступних задач: збільшити обсяги виробництва, згладити сезонність виробництва, розширити асортимент продукції з урахуванням вимог здорового харчування, зберегти традиційні технологічні схеми виробництва, підвищити біологічну цінність продукції за рахунок збагачення поліненасиченими жирними кислотами, значно знизити собівартість продукції, збільшити терміни зберігання, тощо [3].

Іншим напрямком розвитку молокопереробних підприємств є розширення портфеля продукції за рахунок впровадження у виробництво інноваційних продуктів. Так, українські виробники починають розробляти і впроваджувати у виробництво функціональні продукти і продукти з високою доданою вартістю, а також нові види органічних і кисломолочних продуктів для дитячого харчування. Серед продуктів функціонального призначення, що розроблені в Україні, можна виділити чотири основні групи: продукти для

харчування для людей похилого віку, продукти діабетичного призначення без замінників цукру, продукти для підвищення імунних функцій в організмі людини, продукти для коригування дисбактеріозів кишечника. Дані продукти виробляються без додавання стабілізаторів, штучних барвників, консервантів; збагачуються вітамінами, мінеральними речовинами, екстрактами лікарських рослин, біфідо- та лактобактеріями тощо [4]. У категорії продуктів з високою доданою вартістю, що представлені на ринку України, варто виділити сиркові десерти, більшість із яких є складними виробами з позиції комбінування у рецептурі різних інгредієнтів. Наприклад, окрім базового кисломолочного сиру, такі десерти містять масло вершкове, вершки, йогурт, цукор, кондитерську глазур, поливки (шоколадні, карамелеві, фруктові), фруктовоягідні добавки у вигляді сиропів, джемів, шматочків плодів тощо. Як результат, сиркові десерти перетворюються на самостійну страву, розраховану на певну ситуацію споживання, що надає додаткової цінності товару і підвищує його вартість у структурі роздрібної торгівлі. Подібні продукти формують так званий «модерн-сегмент», що включає різні категорії сучасної інноваційної продукції [5].

Актуальним напрямком розширення асортиментної лінійки молокопереробних підприємств є також виробництво нових видів продукції із вторинних продуктів переробки молока – сироватки та лактози. Питання переробки сироватки в Україні сьогодні є надзвичайно актуальним, і не лише з точки зору екологічної безпеки: сироватка – це цінна молочна сировина, адже вона містить 6–6,5% сухої речовини молока. Тому в умовах недостатнього виробництва молока-сировини переробка сироватки має великий економічний потенціал. Вже багато заводів в Україні мають певний досвід часткової чи повної переробки сироватки із застосуванням новітніх методів фільтрації, інші підприємства працюють над цією проблемою і планують найближчим часом її вирішити [6].

Загалом, останніми роками спостерігається тенденція до збільшення виробництва і споживання низькокалорійних і знежирених молочних продуктів, при виробництві яких широко використовується вторинна молочна сировина. Зі знежиреного молока, пахти і молочної сироватки виробляються як напої для безпосереднього споживання, так і напівфабрикати для виготовлення десертів, пудингів, морозива, желюваних продуктів, тощо.

Зважаючи на все зростаючі вимоги до якості і збереженості молочної продукції актуальним також є впровадження інноваційних технологій у розробку нових видів упаковки та пакувальних матеріалів для молочної промисловості. Так, для упаковки масла, поряд із кашированою фольгою, почали застосовувати новітні матеріали на вапняно-полімерній основі. Основною особливістю даних матеріалів є їх наближення за властивостями до ячної шкаралупи: здатність до саморозкладання за певний період, у тому числі під дією ультрафіолетових променів, а також безпечність для здоров'я людини і довкілля [7].

Поряд із запровадженням інновацій надзвичайно важливого значення для розвитку підприємств галузі набуває впровадження системи НАССР,

адже, як свідчить досвід передових підприємств галузі, вона є не лише інструментом безпеки харчової продукції, а також підвищує ефективність харчового виробництва, економить витрати, сприяє зростанню продажів, залученню інвестицій, зростанню вартості підприємств, дозволяє мінімізувати репутаційні ризики, що надзвичайно важливо в умовах жорсткої конкуренції.

**Висновки.** Отже, як свідчать результати проведеного аналізу, на даний час більшість підприємств молокопереробної галузі визнали необхідність здійснення інноваційної діяльності. Серед основних напрямків застосування інновацій молокопереробними підприємствами слід виділити наступні: створення нових інтеграційних структур, які здійснюють контроль і комплексний розвиток усього процесу - від виробництва молока до реалізації готової продукції; застосування новітніх біотехнологічних розробок у збільшення продуктивності ВРХ; установка сучасного технологічного обладнання, у тому числі спеціалізованих ліній з переробки молока у місцях його виробництва; розробка і впровадження у виробництво комбінованих продуктів із частковою заміною молочного жиру рослинним; розширення портфелю продукції за рахунок виробництва функціональних продуктів і продуктів з високою доданою вартістю, а також нових видів органічних і кисломолочних продуктів для дитячого харчування; впровадження сучасних систем фільтрації; активне використання вторинної сировини у виробництві молочних продуктів; використання сучасних матеріалів упаковки, що дозволяють підвищити екологічність і збільшити терміни зберігання продукту, тощо.

Таким чином, незважаючи на те, що інноваційна діяльність у молокопереробній галузі України знаходиться на стадії впровадження і здійснюється в складних економічних умовах, застосування нововведень на підприємствах галузі виступає ефективним чинником підвищення їх конкурентоспроможності.

#### **Література:**

1. Платонова К. Молоко: полезно, модно, выгодно / К. Платонова // Мир продуктов. – 2011. – №9. – С. 14.
2. Хомич П. «Рокфор» від фермера? А чому б і ні... [Електронний ресурс] / П. Хомич // Харчовик. – від 11.04.2011р. – Режим доступу: <http://www.harchovyk.com/content/detail/592>.
3. Тугуши Л. А. Заменители молочного жира – инновация в производстве молочных и молокосодержащих продуктов / Л. А. Тугуши // Молочное дело. – 2012. – №1-2. – С. 22-23.
4. Аспекты отрасли // Молочное дело. – 2009. – № 4-5. – С. 22.
5. Бут О. Сложные творожные / О. Бут // Мир продуктов. – 2010. – №2. – С. 10-12.
6. Молочна сироватка. Сучасні технології переробки // Молочна промисловість. – 2008. – №3. – С. 24-25.
7. Платонова К. А где же масло? / К. Платонова // Мир продуктов. – 2010. – №3. – С. 16-19.

*Рецензент: д.е.н., професор Ларіна Я.С.*