

МРНТИ 65.63.39
УДК 757.5

А.Р. УРКУМБАЕВА,¹

К.Э.Н., доцент.

П.Д. БЕЙСЕКОВА,¹

докторант.

Алматинский технологический университет¹

РАЗВИТИЕ ИННОВАЦИОННЫХ ПРОЦЕССОВ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ КАЗАХСТАНА

Аннотация

В статье рассматриваются производственные процессы в сфере пищевой промышленности, которые представляют собой инновационный окончательный результат, выражающийся в усовершенствованной форме нового продукта, производственной структуры, в управлении кадрами и в инновационном методе в ведении предпринимательской деятельности. В пищевой промышленности могут быть получены продуктовые, технологические, маркетинговые, организационные инновации. Инновационный продукт в пищевой промышленности – продукт, обладающий новизной, полученный в результате инновационной деятельности, предназначенный для массового потребления, для отдельных категорий лиц и групп населения с целью расширения ассортимента и номенклатуры, лечения и профилактики, удовлетворения потребностей населения в потреблении продуктов питания, отличных от традиционных. Внедрение и реализация инноваций в сфере производства продуктов питания предполагают создание условий и предпосылок для получения продуктов питания высокого качества, в соответствии со стандартами потребления, пользующихся спросом, для детского и диетического питания, лечебного свойства, учитывающих традиционные особенности в питании отдельных групп населения. Управление инновациями технологических процессов способствует развитию производства в пищевой промышленности, повышению ее конкурентоспособности и расширению рынка маркетинга, формированию благоприятных институциональных условий развития отрасли.

Ключевые слова: пищевая промышленность, маркетинг, инновационная деятельность, экономика, методы стратегии, креативные решения, инфраструктура, логистика.

В современных условиях экономики производственные процессы в сфере пищевой промышленности представляют собой инновационный окончательный итог, выражающийся в усовершенствованной форме нового продукта, производственной структуры, в управлении кадрами и в инновационном методе ведения предпринимательской деятельности.

В пищевой промышленности могут быть получены продуктовые, технологические (процессные), маркетинговые, организационные инновации.

Инновационный продукт в пищевой промышленности – продукт, обладающий новизной, полученный в результате инновационной деятельности, предназначенный для массового потребления, для отдельных категорий лиц и групп населения с целью расширения ассортимента и номенклатуры, лечения и профилактики, удовлетворения потребностей населения в потреблении продуктов питания, отличных от традиционных [1].

Применяя нововведения и совершенствуя технологические процессы в сфере пищевой промышленности, инновации облегчают функционирование деятельности предприятий.

Прежде всего маркетинговые инновации производства продуктов направлены на исследование и анализ рынков сбыта, пути реализации, поиск реальных потребителей, использование новых методов продвижения продаж, рекламы, применения новых ценовых стратегий.

Для успешного развития пищевой промышленности производственные инновации – это новый метод ведения продовольственного предпринимательства, новые внешние связи, поиск рабочих мест, изменение стиля управления, принятие новых креативных решений.

Совершенствование поставленных целей на всех уровнях хозяйствования обеспечивает внедрение инновационного процесса в пищевой промышленности. Нужно обеспечить исследования и разработки в производстве, поскольку потребителей интересуют пищевая безопасность, сроки годности, качество, состав, наличие ГМО и состав компонентов в продуктах.

В целях выпуска качественных продуктов в пищевой промышленности нужны новые инновационные продовольственные товары, которые должны использоваться для новых видов

сырья и ресурсов. Обеспечение переработки сырья по новым технологиям даст возможность выходить на конкурентоспособные рынки с высококачественной готовой продукцией.

В условиях внедрения новых технологических процессов в пищевой промышленности Республика Казахстан может стать одним из конкурентоспособных производителей продовольственной продукции, особенно это касается производства натуральных продуктов питания.

В пищевой промышленности важно развитие маркетинговых инноваций, поскольку продукция мелких и средних отечественных производителей заметно проигрывает по качеству и упаковке, каналам сбыта и продаж и не в состоянии успешно конкурировать с зарубежными поставщиками. Необходимо модернизировать и развивать стратегию технологических инноваций, внедрять инновационные процессы и технологии в производство импортозамещающей отечественной продукции, отвечающей требованиям качества и безопасности продуктов, формируя и продвигая имидж казахстанского бренда продовольствия как экологически чистого и натурального продукта. Важно внедрять нововведения биотехнологии, на основе которых будут созданы высокотехнологичные производства с более эффективной выработкой целевого продукта, с сокращением потерь сырья, что позволит повысить степень переработки сырья, расширить ассортимент выпускаемой продукции, решить проблемы, связанные с экологией. Для этого важно совершенствовать инфраструктуру и логистику продовольственного рынка, необходимо слияние предприятий в систему межрегиональных и мировых рынков продуктов питания. Необходимо сформировать благоприятные институциональные условия развития отрасли. Важно научное и кадровое обеспечение отрасли. В данном случае будет обеспечено развитие отрасли на основе наукоемких подходов и инновационных решений, подготовка квалифицированного промышленно-производственного персонала [3]. Для интеграции инновационного процесса в пищевой отрасли важна кооперация предприятий с отраслевыми научно-исследовательскими институтами, что позволит внедрить в пищевую промышленность конкурентоспособные решения, в ходе развития и реализации которых возможен выход рассматриваемой сферы на новый уровень развития.

Внедрение и реализация инноваций в сфере производства продуктов питания предполагают создание условий и предпосылок для получения продуктов питания высокого качества в соответствии со стандартами потребления, продуктов, пользующихся спросом, для детского и диетического питания, лечебного свойства, учитывающих традиционные особенности в питании отдельных групп населения.

Необходима разработка инновационных, современных биотехнологических процессов переработки сельскохозяйственного сырья, позволяющих интенсифицировать производство, снизить энергопотребление, расширить выбор, повысить потребительские вкусы легкоусвояемых продуктов питания и напитков.

Особое внимание необходимо уделить инновациям, направленным на разработку научных основ организации сквозных аграрно-пищевых технологий [4]. Также важны научные исследования физической и биологической химии, нанотехнологии, микробиологии, ферментологии. Направлением инновационной деятельности должно стать проектирование и развитие межкомпонентных пищевых продуктов, а на основе такого процесса внедряется принцип аналитической комбинаторики.

Внедренные инновационные процессы дадут производству качественное сырье, новые технологии, новые функции организации и производства, маркетинговые каналы реализации, новый уровень управления, принятие креативных решений, объединение воедино сырья и материалов, рабочие места [5].

Развитие инновационного процесса – это необходимость создания новых форм пищевых продуктов питания, исходя из разработок ученых в трех направлениях:

- 1) исключение из состава продукта нежелательного компонента;
- 2) обогащение продукта нужным компонентом профилактического или лечебного действия (витаминами, микроэлементами);
- 3) изменение структуры: при изъятии одного элемента заменить его похожим, обладающим питательными свойствами.

В условиях быстрорастущего населения необходимо создавать комбинированные продукты со сложным сырьевым составом. В таком виде комбинируемое сырье дает высокие каче-

ственные свойства, учитывающие национальные вкусы жителей разных стран. Таким образом, исследования велись не только с экономической целью, но и с целью улучшения свойств производимых продуктов питания. К сожалению, отечественные ученые ведут поиски возможности замены при производстве продуктов животного белка на более дешевый – растительный и технологий их совместного применения. Необходимо продумать вопрос создания кластеров в пищевой промышленности для управления инновационными процессами:

- ♦ проведение исследований и разработок, обеспечивающих глубокую переработку сырья и получение инновационной продовольственной продукции;
- ♦ разработка современных ресурсосберегающих методов и технологий при производстве продуктов питания;
- ♦ разработка высокоэффективных технологий безопасности пищевых продуктов общего, специального и детского питания с использованием современных методов проектирования пищи посредством создания современных поликомпонентных пищевых продуктов для различных групп населения;
- ♦ разработка технологий функциональных продуктов питания с метаболически адекватным составом, способствующих повышению эффективности лечения патологий;
- ♦ разработка научных основ и производственных способов экологии пищевой отрасли с целью снижения техногенного воздействия на окружающую среду посредством разработки научно обоснованных рекомендаций, методов и технических решений по экологии промышленных технологий, повышающих уровень комплексности переработки исходного сырья и защиты окружающей среды.

Пищевая промышленность страны – одна из доминирующих отраслей экономики. Перспективными направлениями производства продовольствия являются следующие.

1. Производство диетического питания:

- ♦ лечебно-оздоровительные продукты питания из цельных сортов злака; новый тренд в современности: вести здоровый образ жизни, придерживаться правильного питания и покупать экологически чистые и натуральные продукты, продукты питания, не содержащие ГМО. Это говорит о высокой культуре еды, росте и появлении возможностей у населения;
- ♦ сбор и переработка природных продуктов (грибов, ягод, лекарственных растений). В настоящее время сбор и переработка этого сырья не осуществляются в полном объеме, но в перспективе при формировании заготовительных центров возможны;
- ♦ производство консервированных продуктов из фруктов и ягод (джемов, варенья, компотов, маринадов и т.д.);
- ♦ обработка зерновых культур. Перспективы переработки зерновых культур связаны с выпуском круп, упакованных по стандартам, и производством диетических хлебобулочных продуктов и твердых сортов макарон.

2. Производство замороженной овощной продукции. Местные теплицы производят ограниченный набор овощей, в то время как на юге страны в летнее время можно производить, замораживать, консервировать и поставлять на рынок продукты в большом ассортименте. По результатам исследований, на рынке нет отечественной замороженной продукции, в основном предлагают заграничные овощные миксы.

3. Производство продукции со средней и высокой добавленной стоимостью в переработке зерна, в частности, биоэтанол, клейковина, крахмал, кормовые дрожжи.

4. Производство льняного, сафлорового и рапсового масел. Производство масличных является приоритетным направлением в рамках диверсификации сельского хозяйства. Лидер по объемам производства среди масличных в Казахстане – подсолнечник. Однако перспективными культурами являются также лен, рапс и сафлор.

5. Переработка яйца, поскольку благодаря программам развития, государственной поддержке Казахстан полностью обеспечил себя этим продуктом.

6. Производство и переработка рыбы. Казахстан обладает относительно большой площадью внутренних водоемов. С распадом СССР были утрачены ранее сложившиеся экономические связи, и это отрицательно повлияло на рыбное хозяйство страны. Развитие товарного рыболовства может снизить нагрузку в естественных водоемах. На рыбную отрасль распространяются налоговые преференции и государственная поддержка.

Важно развивать и получать процессные, продуктовые, организационные, маркетинговые инновации в пищевой промышленности посредством грамотного управления инновационным процессом.

Такие направления, как производство продуктов диетического питания, производство замороженной овощной продукции, замороженных ягод, переработка яйца, производство льняного, сафлорового и рапсового масел, производство продукции со средней и высокой добавленной стоимостью в переработке зерна, производство и переработка рыбы, являются перспективными направлениями повышения конкурентоспособности пищевой промышленности Казахстана, которые надо развивать.

Для реализации вышеуказанных перспективных направлений необходимо:

- ♦ обеспечить интеграцию пищевых предприятий с научно-исследовательскими институтами;
- ♦ направить действия научно-технологических структур и пищевых предприятий на получение отечественных технологий;
- ♦ разработать и продвигать стратегии в маркетинговой деятельности, внедрять на рынок сбыта маркетинговые инновации;
- ♦ сформировать и объединить научный, технологический производственный, коммерческий потенциал и совместно осуществлять инновационный процесс в рассматриваемой отрасли;
- ♦ совершенствовать механизмы финансирования приоритетных направлений;
- ♦ сформировать и развивать действенную инфраструктуру, функционирующие сервисно-заготовительные центры для сбора у населения и мелких хозяйств сельскохозяйственной продукции для последующей ее передачи в переработку;
- ♦ привлечь иностранных инвесторов в перспективные экспортоориентированные отрасли пищевой промышленности.

Таким образом, реализация вышеназванных мероприятий позволит создать в стране перспективную пищевую индустрию. Управление инновациями технологических процессов будет способствовать развитию производства в пищевой промышленности, повышению конкурентоспособности и расширению рынка маркетинга, созданию благоприятных институциональных условий развития отрасли, подготовке научных специалистов в этой отрасли, разработке и применению интенсивных технологий по производству продовольственных продуктов, обеспечению интеграции и кооперации отраслей и производств.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

- 1 Государственная программа развития АПК в Республике Казахстан на 2013–2020 годы «Агробизнес–2020»: www.minagri.gov.kz.
- 2 Государственная программа развития агропромышленного комплекса Республики Казахстан на 2017–2021 годы. – Астана, 2017: http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/reu/europe/documents/compnew/Kaz_PDF5.pdf.
- 3 Бовин А.А. Управление инновациями в организациях: учеб. пособие для вузов / А. Бовин, Л. Чередникова, В. Якимович. – М.: Омега-Л, 2006. – 416 с.
- 4 Уркумбаева А.Р. Модернизация развития пищевой промышленности РК: материалы МНПК. – АТУ, 25–26 октября 2018 г. – С. 397–401.
- 5 Тинасилов М.Д. Инновация новейшей технологии в экономике РК // Научный журнал «Наука и инновационные технологии». – МУИТ. – Бишкек. – 2019. – № 2(11). – С. 167–170.

Андатпа

Мақалада жаңа өнімнің жетілдірілген түрінде жаңа өндіріс нәтижесі, өндіріс құрылымы, кадрларды басқарудағы және кәсіпкерлік қызметті жүргізудің инновациялық әдісі ұсынылатын тамақ өнеркәсібіндегі өндірістік процестер қарастырылады. Тамақ өнеркәсібінде өнім, технологиялық, маркетингтік, ұйымдастырушылық инновацияларды алуға болады. Тамақ өнеркәсібіндегі инновациялық өнім – ассортимент пен номенклатураны кеңейту, емдеу және алдын алу, халықтың дәстүрлі тағамдардан ерекшеленетін тамақ өнімдерін тұтынудағы қажеттіліктерін қанағаттандыру мақсатында жаппай тұтыну, жеке санаттағы

азаматтар мен халық топтары үшін жаппай тұтынуға арналған инновациялық қызмет нәтижесінде алынған жаңалығы бар өнім. Тамақ өнімдерін өндіру саласында инновацияларды енгізу және іске асыру халықтың жеке топтарының тамақтануында дәстүрлі ерекшеліктерді ескеретін, балалар және диеталық тамақтану, емдік қасиеттері үшін сұранысқа ие тұтыну стандарттарына сәйкес жоғары сапалы тамақ өнімдерін алу үшін жағдайлар мен алғышарттар жасауды көздейді. Технологиялық процестер инновацияларын басқару тамақ өнеркәсібінде өндірісті дамытуға, олардың бәсекеге қабілеттілігін арттыруға және маркетингтік нарықтың кеңеюіне, саланың дамуына қолайлы институционалды жағдай жасауға мүмкіндік береді.

Тірек сөздер: тамақ өнеркәсібі, маркетинг, инновациялық қызметтер, экономика, стратегиялық әдіс-тәсілдер, креативтік шешімдер, инфрақұрылым логистика.

Abstract

The article discusses the production processes in the food industry, which represents the innovative final result, in an improved form of a new product, production structure, in the management of personnel and the innovative method of doing business. In the food industry, product, technological, marketing, organizational innovations can be obtained. In the manufacture of food industry innovations, a novelty product obtained as a result of innovation, intended for mass consumption, for certain categories of individuals and population groups with the goal of: expanding the assortment and nomenclature, treatment and prevention, and satisfying the population's needs for excellent food consumption from traditional. The introduction and implementation of innovations in the field of food production involves the creation of conditions and prerequisites for obtaining high-quality food products, in accordance with consumption standards, the receipt of products that are in demand for children's and dietary nutrition, of medicinal properties, taking into account traditional features in the nutrition of certain population groups. Management of technological process innovations will allow the development of production in the food industry, increase their competitiveness and expand the marketing market, and create favorable institutional conditions for the development of the industry.

Key words: food industry, marketing, innovation, economy, strategy methods, creative solutions, infrastructure, logistics.