

ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ В РЕСПУБЛИКЕ КАЗАХСТАН

Асенова Б.К., *канд. техн. наук, и.о. профессора*;
Байтуkenова Ш.Б., *канд. техн. наук, и.о. доцента*;
Касымов С.К., *канд. техн. наук, и.о. доцента*;
Утегенова А.О., *м.т.н.*; Муратбаев А.М., *магистрант*

«Государственный университет имени Шакарима города Семей»
г. Семей, Республика Казахстан

Казахстан активно ведет работу по развитию индустриально-инновационного развития. Последние исследования инноваций в промышленности показало, что наиболее успешные и в большей степени завершенные из них были в пищевой промышленности. Быстрый оборот и постоянный спрос на продукты первой необходимости позволили многим предприятиям использовать это условие для накопления средств, аккумуляирования и направление их на обновление основных фондов, расширение ассортимента продукции, на новую рыночную политику. Результаты изменений на пищевых предприятиях сразу сказывались на качестве продукции, инновационная деятельность становилась очевидной для потребителей. В силу этой причины, может быть, в фокус исследования инноваций попало много предприятий выпускающих маслomorphicную, хлебобулочную, мясную, кондитерскую продукцию. Кроме того, что количество предприятий пищевой промышленности в исследовании достаточно велико, причиной выбора таких инноваций послужило то обстоятельство, что они динамичны и здесь четко видны результаты [1].

Нормальная жизнедеятельность населения возможна только при полном удовлетворении потребностей организма в основных пищевых микронутриентах. Поэтому наряду с увеличением объема производства продуктов питания важнейшей задачей остается повышение их питательной и физиолого-биологической ценности. В связи с этим большой популярностью в настоящее время пользуются биологически полноценные комбинированные продукты, отвечающие требованиям науки о питании. Такие продукты имеют сбалансированный состав за счет комбинирования сырья животного и растительного происхождения. Они сочетают потребительские свойства традиционных продуктов и позволяют организовать безотходное производство с рациональным использованием сырья.

В Республике Казахстан, как и во многих других странах, одной из основных проблем является проблема некачественного питания. Она включает в себя социально-экономический, медико-биологический, научно-технический (ресурсы, технологии и оборудование) и организационно-производственные аспекты. Следовательно, она требует системного изучения и комплексного решения.

Один из путей решения предлагает современная пищевая технология, позволяющая обеспечить комплексную переработку и более полное использова-

ние различных видов местного продовольственного сырья наряду с резким сокращением потерь и отходов сырья, а также побочных продуктов его переработки. Основной задачей пищевой технологии на сегодняшний день является наиболее полное разделение продовольственного сырья на ценные однородные по составу и свойствам, легко сохраняемые и перерабатываемые пищевые компоненты с последующим получением на их основе ряда высококачественных продуктов. Ее значение возрастает при освоении новых видов продовольственного сырья, разработке пищевых продуктов с заданным составом [2].

Хлебопекарная промышленность Республики Казахстан является одной из наиболее значимых стратегических отраслей пищевой индустрии агропромышленного комплекса Казахстана. До 50 % потребности человека в углеводах и белках покрывается за счет хлебобулочных изделий, что подтверждает важность и актуальность хлеба как продукта питания.

Поэтому создание условий для устойчивой работы хлебопекарных предприятий страны, обеспечивающих достаточное количество и заложенное по медицинским нормам снабжение населения хлебом и хлебобулочными изделиями, является гарантией социальной стабильности в государстве.

Поскольку ежедневное потребление хлеба является главным источником жизнедеятельности человека, это обуславливает высокие требования к его ассортименту и качеству. Удовлетворение последних в современных условиях возможно только на основе новейших инновационных научных достижений в области техники, технологии и менеджмента производства.

Вместе с тем в условиях жесткой конкуренции хлебопекарным предприятиям необходимо выявлять свои внутренние резервы и возможности производственных мощностей, внедрять инновации, разрабатывать стратегию и тактику рационального использования всех видов ресурсов.

Это обуславливает потребность в научном исследовании формирования и использования производственного, научно-технического, социально-трудового, финансово-экономического и управленческого потенциалов.

На основании вышеизложенного актуальным и своевременным является новое направление исследований со следующей научной концепцией «Разработка научно методических, технико-технологических и организационно-практических положений по формированию и использованию ресурсов интегрированного (совокупного) потенциала предприятий хлебопекарной промышленности Республики Казахстан». Целью исследования является выявление ресурсов интегрированного (совокупного) потенциала путем совершенствования механизмов управления качеством на предприятиях хлебопекарной промышленности Республики Казахстан.

При этом предполагается решение следующих задач: провести оценку современного состояния управления качеством готовой продукции на предприятиях хлебопекарной промышленности и выявить особенности функционирования предприятий; провести анализ факторов, влияющих на качество хлебобулочной продукции и выявить основные тенденции его изменения в отрасли хлебопечения; разработать методы, средства, технологии по повышению качества и микробиологической безопасности (чистоты) хлебобулочных изделий;

разработать модель интегрированного (совокупного) потенциала (ресурса) предприятий, позволяющую координировать внутренние связи между научным, техническим, производственным, социальным, трудовым, экономическим и управленческим потенциалами для последующей разработки функциональных стратегий развития хлебопекарного предприятия; определить основные направления повышения качества хлебобулочной продукции и ее конкурентоспособности на основе комплексного целевого подхода; обосновать и усовершенствовать методы оценки эффективности мероприятий по повышению качества продукции на базе статистических методов управления ими; выявить основные тенденции дальнейшего развития хлебопекарной промышленности; дать оценку современному состоянию научного, технического и производственного потенциала хлебопекарных предприятий с точки зрения возрастающих потребностей населения.

Инновационные решения: использование технологии выпечки хлеба и хлебобулочных изделий, завернутыми в термостойкую пленку (достигается решение проблемы продление срока хранения хлебобулочных изделий и обеспечения безопасности); применение озонированной воды в процессе подготовки теста для хлебопечения (достигается улучшение хлебопекарных свойств муки); применение современной технологии выпечки на основе концентрированной бездрожжевой молочнокислой закваски (достигается выработка безопасных хлебобулочных изделий лечебно-профилактического назначения с повышенной питательной ценностью и устойчивостью к длительному хранению); совершенствование технологии заварных сортов ржаного хлеба (достигается улучшение эластичности мякиша, вкуса, аромата и замедление черствения хлеба); реализация технологии производства частично выпеченных замороженных полуфабрикатов (достигается расширение границы территориально ограниченных рынков сбыта, а также выработка полувыпеченного безопасного хлеба с повышенной питательной ценностью с последующей его выпечкой через определенный промежуток времени) [3].

Литература

1. Бизюкова В. Инновации в пищевой промышленности: основные практики внедрения и влияние среды // Russian Research Programme. – 1999.
2. Стратегии индустриально-инновационного развития Республики Казахстан на 2003-2015 гг.
3. Орлюк Т. Мировой опыт обогащения продуктов питания // Пищевая и перерабатывающая промышленность Казахстана. – 2011.– № 3.