

7. Метод канонічних кореляцій у багатовимірних економічних дослідженнях / [Т.А. Терещенко, Т.П. Романюк, В.М. Богомазова] // Науковий вісник Чернігівського державного інституту економіки і управління. Серія 1 : Економіка. – 2012. – Вип. 1. – С. 51–58.
8. Дзюбановська Н.В. Підхід до оцінювання міжнародної торгівлі із використанням канонічного кореляційного аналізу / Н.В. Дзюбановська // Проблеми системного підходу в економіці. – 2017. – Вип. 1 (57). – С. 194–197.
9. Eurostat [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.ec.europa.eu>.
10. Канонический корреляционный анализ [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://statsoft.ru/products/STATISTICA_Advanced/canonical-correlation-analysis.php#Пример.

Аннотация. В статье применен метод канонической корреляции для анализа международной торговли стран ЕС средствами пакета программ STATISTICA 10. Страны ЕС разделены на 5 кластеров по величине площади и численности населения. Для каждой группы проведен канонический корреляционный анализ и рассчитаны канонические коэффициенты для описания корреляционной зависимости между показателями международной торговли и исследуемыми факторами. На основе результатов анализа построены диаграммы рассеивания канонических переменных.

Ключевые слова: анализ, экспорт, импорт, каноническая корреляция, кластер, международная торговля.

Summary. In the article a canonical correlation method for assessing the international trade of the European Union has been applied by means of the STATISTICA 10 program package. The EU countries are divided into 5 clusters by size of area and population. For each group, a canonical correlation analysis was conducted and canonical coefficients were calculated to describe the correlation between the international trade indicators and the factors under investigation. We constructed scattering charts of canonical variables based on the results of the analysis.

Key words: analysis, export, import, canonical correlation, cluster, international trade.

УДК 658.589:[637.5:005.936.3](477)

Дьяченко Ю. В.

*старший викладач кафедри менеджменту і логістики
Одеської національної академії харчових технологій*

Diachenko Y. V.

*Senior Lecturer
Department of Management and Logistics
Odessa National Academy of Food Technologies*

ІННОВАЦІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ М'ЯСОПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВ УКРАЇНИ

INNOVATIVE ACTIVITY OF UKRAINIAN MEAT PROCESSING ENTERPRISES OF UKRAINE

Анотація. У статті обґрунтовано напрями впровадження інновацій на підприємствах м'ясопереробної галузі в умовах посилення конкуренції. В роботі проаналізовано стан сировинної бази м'ясопереробних підприємств, імпорт та експорт м'яса птиці, свинини, яловичини. Визначено, що для підприємств вітчизняної промисловості характерні два види інноваційної діяльності, а саме технологічні та промислові. У дослідженні пропонуються пріоритетні напрями інноваційної діяльності підприємств м'ясопереробної галузі, такі як вдосконалення наявних технологій, диверсифікація виробничої діяльності, диверсифікація інвестиційної діяльності.

Ключові слова: інновації, м'ясопереробна галузь, управління, інноваційна діяльність, підприємства м'ясопереробної галузі, виробництво, імпорт, експорт.

Вступ та постановка проблеми. Серед основних тенденцій розвитку світової економіки у XXI столітті виділяють зростаючу роль науково-технічного прогресу у забезпеченні конкурентоспроможності національних економік, тому прискорений розвиток науково-технічної та інноваційної сфер діяльності набуває стратегічного значення. Формування інноваційної економіки в Україні та адаптація м'ясопереробних підприємств до динамічних економічних умов господарювання потребують перегляду

традиційних підходів до вивчення закономірностей інноваційного розвитку. Об'єктивні закони конкуренції вимагають підвищення якості стратегічних рішень господарюючих суб'єктів на ранніх стадіях інноваційного процесу заради багатократної економії ресурсів на подальших етапах його реалізації. В літературі не існує єдиного погляду на обґрунтування методичних підходів до ресурсного забезпечення процесу створення інтелектуального продукту (новації).

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Останні десятиріччя питання створення новачій та впровадження їх у виробництво, перехід підприємств на шлях інноваційного економічного зростання стали предметом особливої уваги як зарубіжних, так і вітчизняних економістів. Різні аспекти вивчення інноваційних процесів відображалися у дослідженнях багатьох зарубіжних вчених, а саме в роботах В. Аньшіна, С. Глазьева, П. Друкера, С. Менсфілда, Б. Санта, Д. Сахала, Р. Фахутдінова, А. Шленова, І. Шмуклера, Й. Шумпетера, Ю. Яковця. Вагомий внесок у дослідження загальнотеоретичних питань щодо інноваційного процесу зробили такі вітчизняні вчені, як В. Гальчинський, С. Ілляшенко, Н. Краснокутська, О. Савчук, В. Семиноженко, Н. Чухрай. Особливості розвитку інноваційних процесів в агрокомплексі України досліджували такі вітчизняні вчені, як С. Гуткевич, О. Дацій, А. Зайчківський, Д. Крисанов. Вони сформулювали базові концептуальні положення теорії інноватики, механізму інноваційних процесів, а також визначили їх роль у діяльності суб'єктів господарювання.

Метою роботи є обґрунтування прикладних аспектів та напрямів впровадження інновацій на підприємствах м'ясопереробної галузі в умовах посилення конкуренції.

Результати дослідження. Інновація – це нове явище, новаторство або будь-яка зміна, яка вноситься суб'єктом господарювання у власну діяльність із метою підвищення своєї конкурентоспроможності як на внутрішньому, так і на зовнішньому ринках [1].

Інноваційна активність та інноваційна діяльність промислових підприємств вже давно є об'єктом статистичних спостережень та статистичного аналізу на рівні держави, здійснення яких вимагає від підприємств ведення статистичного обліку та складання статистичної звітності. Проте фахівці вважають, що статистичні показники щодо інновацій, які наводяться у звітності, не дають змогу зробити остаточного висновку про ефективність інноваційної діяльності, її вплив на розвиток як окремого підприємства, так і певної галузі та економіки в загалом [2].

Згідно з даними Державної служби статистики України в 2015 р. інноваційною діяльністю в промисловості займалися 824 підприємства, або 17,3%, у 2016 р. кількість підприємств, що здійснювали наукову і науково-технічну діяльність, становила 978 одиниць. Розподіл підприємств, що здійснювали наукову і науково-технічну діяльність, за секторами діяльності свідчить про те, що найбільші частки таких підприємств (44,3% та 40,3%) належать до державного та підприємницького секторів відповідно [3].

Серед регіонів вищою за середню в Україні була частка інноваційно-активних підприємств в Миколаївській, Харківській, Кіровоградській, Івано-Франківській, Запорізькій, Херсонській, Сумській, Одеській, Львівській і Тернопільській областях. Протягом 2015 р. на інновації підприємства витратили 13,8 млрд. грн., зокрема на придбання машин, обладнання та програмного забезпечення – 11,1 млрд. грн., на внутрішні та зовнішні науково-дослідні розробки – 2,0 млрд. грн., на придбання інших зовнішніх знань (придбання нових технологій) – 0,1 млрд. грн., а на навчання та підготовку персоналу для розробки та запровадження нових або значно вдосконалених продуктів та процесів, діяльність щодо ринкового запровадження інновацій та інші роботи, пов'язані зі створенням та впровадженням інновацій (інші витрати), – 0,6 млрд. грн. [4].

Сучасний стан підприємств м'ясопереробної галузі України свідчить про те, що вони працюють в умовах обмежених сировинних, фінансових, технічних і трудових ресурсів; невирішених соціально-трудовах проблем (високий рівень ручної праці, непривабливі, важкі та шкідливі умови роботи); низького рівня якості менеджменту, організації

виробництва, нормування праці та обліку витрат; низької купівельної спроможності населення під час формування високих цін на м'ясо та м'ясопродукти; низької конкурентоспроможності більшості підприємств галузі на внутрішньому та зовнішньому ринках. У зв'язку з цим важливо сформулювати інноваційну діяльність для розвитку підприємств цієї галузі. Встановлено, що в м'ясопереробній галузі інноваційна діяльність реалізується в таких напрямках.

По-перше, поширення нової політики у виробництві продуктів харчування – це створення геронтологічно цінних продуктів. Геронтологічно цінні продукти – це не тільки високоякісні продукти харчування, виготовлені з найкращої сировини за сучасними технологіями, але й ті, що сприяють подовженню молодості, працездатного віку людини і, як наслідок, подовженню життя.

По-друге, забезпечення високої якості м'ясої продукції, яка залежить від якості сировини, рівня новизни технологій та обладнання, які використовуються у процесі виробництва.

По-третє, впровадження ресурсо- та енергозберігаючих технологій. Щоб знизити витрати на виробництво і реалізацію продукції, потрібно раціонально використовувати сировину й енергоресурси. Побудова технологічних схем з переробки сировини та виробництва продукції повинна здійснюватись на основі гнучких режимів роботи дільниць, що дасть змогу покращити якість продукції, зменшити природні втрати та трудомісткість виробництва продукції, а також подати продукцію споживачу у необхідний для нього час [5].

Слід зауважити, що сьогодні підприємства працюють в умовах дефіциту м'ясої сировини та її високої вартості. Розглянемо більш детально сировинну базу м'ясопереробних підприємств.

Виробництво яловичини та телятини, згідно з даними Державної служби статистики, в усіх категоріях господарств скоротилось в період 1990–2015 рр. більш ніж в 5 разів, склавши за підсумками 2015 р. 384 тис. тонн. Причому виробництво м'яса на сільськогосподарських підприємствах скоротилось, а в домогосподарствах, навпаки, зросло (на 68%). Головною причиною такого скорочення була загальна низька ефективність виробництва, а отже, і прибутковість. Варто відзначити, що в сегменті яловичини економіка тісно пов'язана із ситуацією на ринку молока, оскільки близько 90% виробництва цього м'яса забезпечують молочні ферми [6]. В 2017 р., згідно з прогнозами робочої групи Проєкту FAO/EBRD з підтримки публічного діалогу в м'ясній галузі, очікується збільшення виробництва яловичини на 1%, незважаючи на менше поголів'я. Причиною цього вбачається збереження попиту як внутрішнього, так і з боку експортерів [7].

Згідно з даними Держслужби статистики України обсяг виробництва свинини у забійній вазі у 2015 р. скоротився більш ніж у два рази порівняно з 1990 р. і склав 760 тис. тонн. Причому виробництво в сільськогосподарських підприємствах скоротилось на 49,3%, а в господарствах населення – на 52,7% порівняно з 1990 р. Загальне поголів'я знижувалось з 2014 р., і станом на початок 2017 р. воно було найнижчим за останні вісім років як наслідок наднизької прибутковості виробництва в 2015–2016 рр., втраги частини території країни і поширення африканської чуми свиней (АЧС) [6].

Ситуація на ринку виробництва м'яса птиці відрізняється від попередніх. В цьому сегменті за підсумками 2015 р. спостерігається нарощення обсягу виробництва в 1,6 рази до 1 143,7 тис. тонн порівняно з 708,4 тис. тонн у 1990 р. Зокрема, у 2,7 рази збільшилось виробництво в сільськогосподарських підприємствах: з 356,8 тис. тонн у 1990 р. до 967,7 тис. тонн у 2015 р., а в господарствах населення відбулось зниження виробництва майже на 50%, а саме з 351 тис. тонн до 176 тис. тонн відповідно [6]. Частка виробництва цього виду м'яса на сільськогосподар-

ських підприємствах в цей період зросла до 85% завдяки появі сучасних ефективних виробників (МХП, «АгроМарс» тощо), які не тільки забезпечують потребу внутрішнього ринку але й успішно відвантажують курятину за кордон.

Протягом останніх років Україна активно нарощує зовнішні поставки окремих видів м'яса та субпродуктів.

Домінує в структурі експорту м'ясо птиці, частка якого складає близько 80%. Згідно з даними Державної служби статистики обсяги зовнішніх поставок м'яса птиці та субпродуктів за 2012–2016 рр. збільшилися майже в три рази, а саме до 240 тис. тонн. Поставляється на експорт переважно заморожене м'ясо птиці. За останні роки відбулася суттєва диверсифікація ринків збуту українського м'яса. Якщо ще в 2012 р. більше 82% (або 66,5 тис. тонн) м'яса птиці поставлялося на ринки країн СНД, то вже в 2016 р. частка цих країн скоротилася до 20% (47,4 тис. тонн). Зменшення поставок в цьому напрямку пов'язано перш за все зі зменшенням закупки РФ.

Значно зросли обсяги експорту української продукції в країни Азії: експорт м'яса птиці збільшився за п'ять років майже в 10 разів, а саме до 106 тис. тонн, а питома вага в структурі збільшилася до 44%.

Істотну динаміку показують країни Європи, імпорт української продукції до яких збільшився з 0,4 тис. тонн у 2013 р. до 37,8 тис. тонн в 2016 р. Сприяла нарощуванню експорту і наявність квоти на поставку української продукції, яка становила в 2016 р. 16 тис. тонн, а також була повністю вичерпана.

Питома вага країн Африки збільшилася в структурі з 4% в 2012 р. до 20% в 2016 р., а в натуральному виразі поставки на африканський континент вирости практично в 16 разів, досягнувши абсолютного максимуму – 48,9 тис. тонн. Більше половини всього обсягу поставляється в Єгипет (11% від загального експорту країни) [6].

Експерти FAO відзначають, що експорт курятини в 2017 р. може перевищити рекорд 2016 р., якщо кон'юнктура ринку буде сприятливою. Виробничі потужності дають змогу цього досягти, а робота по відкриттю нових ринків буде давати свої плоди. З іншого боку, конкуренція серед постачальників зростає, а зареєстровані випадки пташиного грипу в Україні обмежують можливості вітчизняних експортерів [7].

За 2012–2016 рр. обсяг експорту м'яса ВРХ (свіжого, охолодженого та замороженого) з України збільшився більш ніж вдвічі, досягнувши за результатами 2016 р. абсолютного максимуму – 35,1 тис. тонн.

В 2012–2015 рр. основні поставки українського м'яса ВРХ приходились на країни СНД, а лідером серед покупців була Росія, частка якої коливалась в цей період на рівні 75–90%. В 2016 р. ситуація змінюється, частка країн СНД знижується до 86%, а лідирує серед країн Білорусь (64% від поставок в СНД). Також майже рівні частки в експорті українського м'яса мають Казахстан та Азербайджан (14% та 13% відповідно).

В структурі експорту досить вагому частку стали займати країни Азії (10%) та Африки (4%). Якщо ж говорити в абсолютних значеннях, то за 2012–2016 рр. поставки в азійські країни збільшилися з 21 тонни в 2012 р. до 3,6 тис. тонн за підсумками 2016 р., а в країни Африки – з 0,3 тонн до 1,3 тис. тонн. Основними азійськими імпортерами українського м'яса в 2016 р. стали Грузія (4%), В'єтнам (2%) та Ірак (2%). На африканському континенті майже весь обсяг був імпортований Єгиптом (4%).

Не дуже успішно йдуть поставки свинини на зовнішні ринки. Якщо в 2012 р. з України було експортовано 20,2 тис. тонн свинини (максимум прийшовся на 2015 р. – 27,2 тис. тонн), то в 2016 р. цей показник склав антирекорд – 3,2 тис. тонн. Протягом 2012–2015 рр. практично весь обсяг свинини з України експортувався до країн СНД, а частка Росії становила понад 90%. Після введення продовольчого

ембарго Росією частка цих країн скоротилася до 26%. Крім того, істотному скороченню експортних поставок свинини також «посприяло» поширення АЧС в Україні, що ускладнило відкриття нових ринків збуту продукції.

Таким чином, в 2016 р. поставки свинини відбувались переважно в країни Азії (73%), основними імпортерами були Грузія (45%), Гонконг (19%) та В'єтнам (7%). Частка країн СНД становила 26%, при цьому майже весь обсяг був імпортований двома країнами: Вірменією (19%) та Казахстаном (6%) [6].

Крім того, у 2017 р. очікується зростання експорту м'яса ВРХ та свинини. Так, експорт яловичини, згідно з прогнозами, досягне 45 тис. тонн, тобто збільшиться на 4% порівняно з 2016 р. Попит на це м'ясо на світовому ринку є стабільно високим, і українські експортери поступово навчаються його використовувати після закриття російського ринку.

Деяке покращення спостерігатимемо також і в експорті свинини. Згідно з оптимістичним сценарієм у 2017 р. обсяг експорту цієї продукції може скласти 10 тис. тонн. Незважаючи на поширення АЧС на території України, зростання експорту можливе за рахунок активних дій з боку експортерів, а саме пошуку нових ринків, участі в торговельних місіях [7].

Незважаючи на успіхи в експорті, Україна завжди залишалася імпортером м'яса і субпродуктів. Завозилися дешеве м'ясо механічного обвалювання, свинячий тримінг, субпродукти і сало для виробництва ковбас та інших продуктів.

Згідно з даними Державної служби статистики України обсяг імпорту м'яса ВРХ у 2016 р. збільшився порівняно з 2015 р. на 12,6%. Основну його частину складає заморожене м'ясо – 1,291 тис. тонн, що становить 88% від всього імпорту м'яса ВРХ. Згідно з даними ДФС основними країнами-імпортерами зазначеної продукції у 2016 р. були Литва (59,82%), Польща (24,06%), Білорусь (8,12%) тощо. Загалом імпорт яловичини в нашу країну був незначним, і, швидше за все, він таким і залишиться, оскільки українці віддають перевагу більш дешевим видам м'яса.

Щодо імпорту свинини, то поставки цього виду м'яса склали 2,838 тис. тонн у 2015 р. та 3,694 тис. тонн у 2016 р. Згідно з прогнозами спеціалістів проекту FAO/EBRD імпорт свинини в 2017 р. може сягнути 15 тис. тонн. Традиційно в Україну йде м'ясо свиней з Нідерландів, Німеччини та деяких інших країн ЄС.

Незважаючи на значний експорт м'яса птиці, Україна також імпортує значні його обсяги. У 2016 р. частка цього сегменту займає 63% від усього імпорту м'яса. У 2016 р. відбулися поставки обсягом 83,296 тис. тонн, що на 13,6% більше, ніж в попередньому році. Основними країнами-імпортерами м'яса та істівних субпродуктів птиці у 2016 р. були Польща (57,63%), Німеччина (21%) і Велика Британія (4,4%) [6].

В 2017 р. очікується зростання сукупного імпорту всіх видів м'яса на 20%, а саме до 192 тис. тонн, як наслідок, відбувається збільшення попиту на дешеві м'ясні продукти. Зростає, згідно з нашими прогнозами, імпорт м'яса і субпродуктів птиці, а також свинини [7].

Досягнення високої конкурентоспроможності м'ясопереробних підприємств України в цих умовах можливо насамперед шляхом:

- розробки та впровадження у виробництво нових технологій;
- розробки технології раціонального оброблення, обвалки та жиловки м'яса яловичини та свинини;
- використання у виробництві як традиційної, так і нетрадиційної сировини;
- раціональності використання сировини тваринного походження;
- збільшення частки м'яса птиці у виробництві ковбас.

Значну увагу підприємства приділяють вивченню нових технологій та їх впровадженню, при цьому першочерговість мають технології, які забезпечують подовження терміну зберігання продукції. Останнім часом через велику конкуренцію на ринку м'ясопереробної продукції разом із класичними технологіями підприємства використовують оригінальні власні розробки.

Далі наведемо приклади науково-технічних розробок та інноваційних технологій, які створюються українськими вченими для м'ясо-молочної галузі.

1) Виробництво стабілізаторів на основі колагеновмісної сировини. Спосіб відноситься до м'ясопереробної промисловості, а саме до виробництва м'ясних та м'ясомістких продуктів. Це передбачає технологічну підготовку колагеновмісної сировини субпродуктів, тобто тваринних і рослинних жирів, харчової крові, рослинних наповнювачів, а саме борошна, концентратів, ізолятів, а також солодів злакових і бобових культур, і призначено для використання у виробництві ковбасних виробів, м'ясних хлібів, м'ясних паштетів, паштетних та фаршевих консервів. В розроблених способах використовуються раціональні способи холодної і гарячої гідратації, а також принципи комбінування рецептурних складових, отриманням заданої текстури стабілізаторів і комбінованих тваринно-рослинних стабілізаційних систем [8].

2) Виробництво паштетних мас для ковбасного і консервного виробництва. Паштети м'ясні з б-каротином та з використанням солодів бобових культур – нові вітчизняні оригінальні комбіновані м'ясо-рослинні продукти високого ступеня подрібнення на м'ясній основі з використанням соєвого ізоляту (концентрату), борошна солодів бобових, печінки, колагеновмісної сировини, тобто технологічно підготовлених субпродуктів ВРХ і свиней, білкових поліпшувачів, розчину б-каротину в олії або столової моркви [8].

3) Ковбасні вироби з використанням сумішей харчових комплексних функціональних. Ковбасні вироби з використанням сумішей харчових комплексних функціональних та смакоароматичних є новими ковбасними виробами з високим рівнем збалансованості за показниками якості згідно з вимогами до якості харчових продуктів та урахуванням вітчизняних рецептур, особливостей вітчизняної сировинної бази та вимог до безпеки харчових продуктів. Завдяки використанню вітчизняних оригінальних комбінованих функціональних сумішей ковбаси мають високі функціональні характеристики та стабільну якість. Асортимент ковбас представлений вареними, напівкопченими, варенокопченими ковбасами, ковбасами типу саямі гарячого приготування, міні-саямі, сосисками, сардельками та хлібами м'ясними, а також нараховує більше 180 нових видів продукції [8].

Нині саме біотехнологія дає змогу використовувати потенціал високоякісних харчових та біоактивних інгредієнтів для зростання виробництва м'ясопродуктів, збільшення терміну зберігання та розширення асортименту м'ясної продукції. Об'єднання м'ясопереробних підприємств та біотехнологічних фірм утворюють конкурентну структуру, яка в змозі реалізувати повний інноваційний цикл, а саме від задуму до його комерціалізації на ринку споживчих товарів. Критерієм формування таких інтегрованих об'єднань є їх спрямованість на забезпечення можливих шляхів спільної активізації інноваційної діяльності з метою отримання додаткового прибутку.

Висновки. Таким чином, необхідно відзначити, що проблема активізації інноваційної діяльності на підприємствах харчової промисловості є актуальною. Проаналізовано інноваційну діяльність підприємств м'ясопереробної галузі та запропоновано певні напрями впровадження інновацій в умовах посилення конкуренції та глобалізації економіки України.

Список використаних джерел:

1. Інновації: теорія, механізм розробки та комерціалізації : [монографія] / [Л. Антонюк, А. Поручник, В. Савчук]. – К. : КНЕУ, 2003. – 394 с.
2. Волощук Л. Інноваційна діяльність та розвиток промислових підприємств України: проблеми статистичного та економічного аналізу / Л. Волощук // Проблеми економіки. – 2014. – № 4. – С. 269–274.
3. Україна в міжнародних рейтингах: шокуючі дані [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://ia-prometei.org.ua/?p=522>.
4. Наукова та інноваційна діяльність України, 2015 р. / Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.cisstat.com/innovation/Ukraine_publication_01.pdf.
5. Драган О. Формування інноваційної стратегії на підприємствах м'ясної промисловості / О. Драган // Економіка ринкових відносин. – 2015. – № 7. – С. 158–162.
6. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.ukrstat.gov.ua>.
7. Практичний довідник експортера м'ясної продукції [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://minagro.gov.ua/node/24902>.
8. Науково-технічні розробки та інноваційні технології. – К. : НУХТ, 2012. – 33 с. – М'ясо-молочна промисловість.

Анотація. В статті обґрунтовані напрямки впровадження інновацій на підприємствах м'ясопереробної галузі в умовах посилення конкуренції. В роботі проаналізовано стан сировинної бази м'ясопереробної галузі підприємств, імпорту та експорту м'яса птиці, свинини, говядини. Визначено, що для підприємств вітчизняної промисловості характерні два види інноваційної діяльності, а саме технологічна та промислова. В дослідженні пропонуються пріоритетні напрямки інноваційної діяльності підприємств м'ясопереробної галузі, такі як удосконалення існуючих технологій, диверсифікація виробничої діяльності, диверсифікація інвестиційної діяльності.

Ключевые слова: інновації, м'ясопереробна галузь, управління, інноваційна діяльність, підприємства м'ясопереробної галузі, виробництво, імпорту, експорт.

Summary. The article substantiates the directions of innovations implementation to the meat processing enterprises in conditions of increased competition. There has been analyzed the condition of meat processing enterprises raw materials base, import and export of poultry meat, pork, beef. It is determined that for the enterprises of the domestic industry there are two types of innovative activity: technological and industrial. The research proposes the foreground directions of meat processing enterprises innovative activity: the improvement of existing technologies, diversification of production activities, and diversification of investment activity.

Key words: innovations, meat processing industry, management, innovative activity, meat processing enterprises, production, import, export.