

ТЕХНОЛОГІЯ ЛЕГКОЇ І ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

УДК 005.332.4 + 658.152:664.8/.9

В.А. КОРОЛЕНКО, Н.А. ВЛАСЕНКО

Херсонський національний технічний університет

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПОТЕНЦИАЛ КОНСЕРВНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ, КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬ, ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В современных условиях консервные предприятия вынуждены искать пути повышения эффективности и конкурентоспособности. Одним из факторов, влияющих на конкурентоспособность предприятий, является его производственный потенциал. В работе рассматривается возможность повышения производственного потенциала за счет внедрения инновационной технологии заморозки сырья для производства консервов «Баклажаны резанные кружочками в томатном соусе».

Ключевые слова: производственный потенциал, конкурентоспособность, замороженное сырье, качество, технология.

В.А. КОРОЛЕНКО, Н.А. ВЛАСЕНКО

Херсонський національний технічний університет

ВИРОБНИЧИЙ ПОТЕНЦІАЛ КОНСЕРВНОГО ПІДПРИЄМСТВА, КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЬ, ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ

В сучасних умовах консервні підприємства змушені шукати шляхи підвищення ефективності й конкурентоспроможності. Одним з факторів, що впливає на конкурентоспроможність підприємств, є його виробничий потенціал. У роботі розглядається можливість підвищення виробничого потенціалу за рахунок впровадження інноваційної технології заморозки сировини для виробництва консервів «Баклажани різані кружечками в томатному соусі».

Ключові слова: виробничий потенціал, конкурентоспроможність, заморожена сировина, якість, технологія.

V.A. KOROLENKO, N.A. VLASENKO

Kherson National Technical University

CANNERY PRODUCTION POTENTIAL, COMPETITIVENESS, INNOVATIVE TECHNOLOGIES

In today's environment canneries have to look for ways to improve efficiency and competitiveness. One of the factors affecting the canneries competitiveness is the production potential. The article considers the possibility of increasing the production potential by introduction of an innovative technology for freezing raw materials for the production of canned food "Eggplants cut into circles in tomato sauce".

Keywords: production potential, competitiveness, frozen raw materials, quality, technology.

Постановка проблеми

В современных условиях развития экономики и рыночных отношений большую роль играет конкурентоспособность предприятия. Это обусловлено тем, что конкурентоспособность помогает определить стратегию и тактику деятельности предприятия на рынке, его преимущества и недостатки, выбрать пути повышения технического уровня предприятия и качества производимой продукции.

Конкурентоспособность консервного предприятия зависит от совокупности конкурентных сил рынка и от наличия конкурентных преимуществ. Главная задача конкурентоспособности – обеспечить достижение стратегических целей путем противодействия конкурентной среде.

Эффективным и конкурентоспособным в условиях изменчивости внешней среды будет то предприятие, у которого четко определены стратегические цели и которое нацелено на поиск долгосрочных конкурентных преимуществ. В условиях нестабильности предприятие должно наиболее полно использовать собственные внутренние факторы и максимально быстро реагировать на внешние. Одним из факторов эффективной деятельности предприятия является его производственный потенциал как неотъемлемая часть экономического потенциала консервных предприятий.

Важность решения данной проблемы состоит в том, что переход экономики Украины к рыночным отношениям вызывает необходимость обновления и усовершенствования созданного потенциала на предприятиях страны, в частности на консервных, а также в том, что имеющие место и возрастающие в последние годы диспропорции в производственной сфере, вызванные замедлением (практически прекращением) внедрения достижений научно-технического прогресса, новой техники, прогрессивных (научеёмких) технологий, нарастание морального старения и физического износа технологического оборудования привели к несбалансированности производства продукции и снижению ее конкурентоспособности.

Анализ последних исследований и публикаций

В настоящее время изучению проблем, связанных с формированием и эффективным использованием потенциала предприятия, уделяется существенное внимание. Весомый вклад в исследования экономического потенциала внесли такие известные ученые как: Р. Атоян, Г. Баженов, Р. Белоусов, Л. Борщ, В. Верба, А. Власова, В. Дорошенко, П. Друкер, О. Кислицина, В. Красовский, Б. Осипов, М. Старовойтов, П. Табурчак, Е. Уланова, Л. Федулова, П. Фомина, В. Чабан, Ю. Шмидт, М. Ястребинский и другие. Вместе с тем следует отметить недостаточную проработку ряда проблем, касающихся повышения производственного потенциала предприятия как фактора его конкурентоспособности.

Формулирование цели исследования

Целью данной работы является исследование пути повышения производственного потенциала консервного предприятия как фактора его конкурентоспособности на основе внедрения инновационных технологий.

Новизна исследования. В работе рассмотрены возможности повышения производственного потенциала украинских консервных предприятий, связанные с продлением сезона переработки за счет использования замороженного сырья.

Изложение основного материала исследования

Потенциал (от лат. *potentia* – сила, мощь) в широком смысле – средства, запасы, источники, которые имеются в наличии и могут быть мобилизованы для достижения определенной цели, осуществления плана, решения какой-либо задачи [1].

Потенциал определяют как совокупность имеющихся средств, возможностей в какой-либо сфере деятельности, но в то же время термин «потенциальный» указывает на существующую возможность, а не на ее реализацию.

Как отмечает А. Романова «когда потенциал рассматривается как совокупность ресурсов, его оценка заключается в установлении качественных и количественных характеристик значений отдельных видов ресурсов, причем их взаимное влияние не учитывается и не измеряется. Когда речь идет о системе ресурсов, то характеристики ее отдельных составляющих должны дополняться показателями, описывающими систему в целом» [1].

Экономический потенциал предприятия, по мнению И. Гуниной, представляет собой систему, включающую в себя совокупность кадровых, финансовых, производственных, инновационных, информационных и др. потенциалов, направленных на обеспечение долгосрочного экономического развития предприятия на основе принятых к реализации стратегий [2]. Схема экономического потенциала предприятия, что в полной мере соответствует предприятиям консервной отрасли, представлена на рис. 1.

Таким образом, из анализа методологических подходов определения «экономический потенциал» можно сделать вывод, что потенциал предприятия определяется как совокупность ресурсов, предоставленных в его распоряжение для производственной деятельности.

Ряд ученых к важнейшим составляющим экономического потенциала относят: производственный потенциал, рыночный потенциал, финансовый потенциал [3]. Под производственным потенциалом предприятия, с их точки зрения, понимают отношения, возникающие в организации для достижения максимально возможного производственного результата при наиболее эффективном использовании интеллектуального потенциала, имеющейся техники, материальных ресурсов и т.д.

Производственный потенциал комплекса – это системное взаимодействие основных групп ресурсов, в результате которого «создаются оптимальные объемы производства при нормативных затратах труда и средств на единицу продукции и в конечном итоге – необходимая для расширенного воспроизводства сумма прибыли» [4].

Производственный потенциал и его отдельные элементы (подпотенциалы, представленные на рис. 1) оказывают существенное влияние на совокупный потенциал предприятия и его способность к деятельности в условиях конкуренции. Следует отметить, что различные сочетания элементов могут создавать большой набор вариантов возможного потенциала: от очень низкого до очень высокого. Причем если система эффективна и наблюдаются тенденции к ее устойчивому развитию, то, следовательно, предприятие обладает конкурентоспособным потенциалом.

Также под производственным потенциалом следует понимать имеющиеся потенциальные возможности производства к выпуску конкурентоспособной продукции при эффективном использовании трех составляющих производственного процесса на основе обеспеченности основными видами ресурсов (рис. 2).

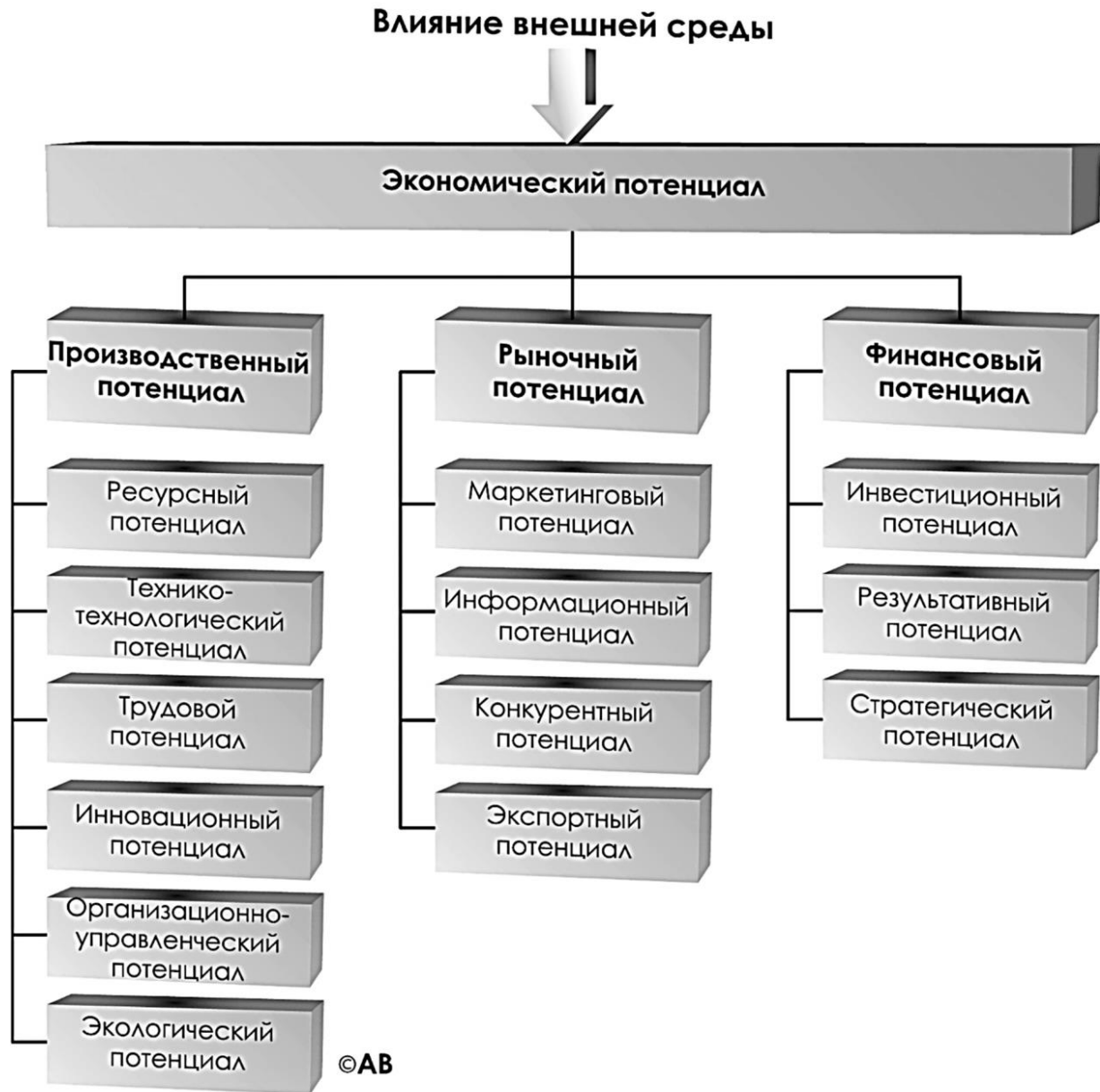


Рис. 1. Система экономического потенциала предприятия

А. Шеремет под производственным потенциалом понимает «максимально возможный выпуск продукции соответствующего качества и количества в условиях эффективного использования всех средств производства и труда, имеющихся в распоряжении предприятия». При этом «максимально возможный» – означает при достигнутом и намеченном уровне техники и технологии, а также при полном использовании оборудования, при передовых формах организации производства и стимулировании труда. В отличие от производственной мощности, по мнению А. Шеремета, производственный потенциал предприятия характеризуется оптимальным использованием всех производственных ресурсов, как применяемых, так и потребляемых, в конкретных условиях научно-технического прогресса. В свою очередь автор отмечает, что совокупный резерв повышения

эффективности производства на предприятии характеризуется разницей между производственным потенциалом и достигнутым уровнем выпуска продукции [5].

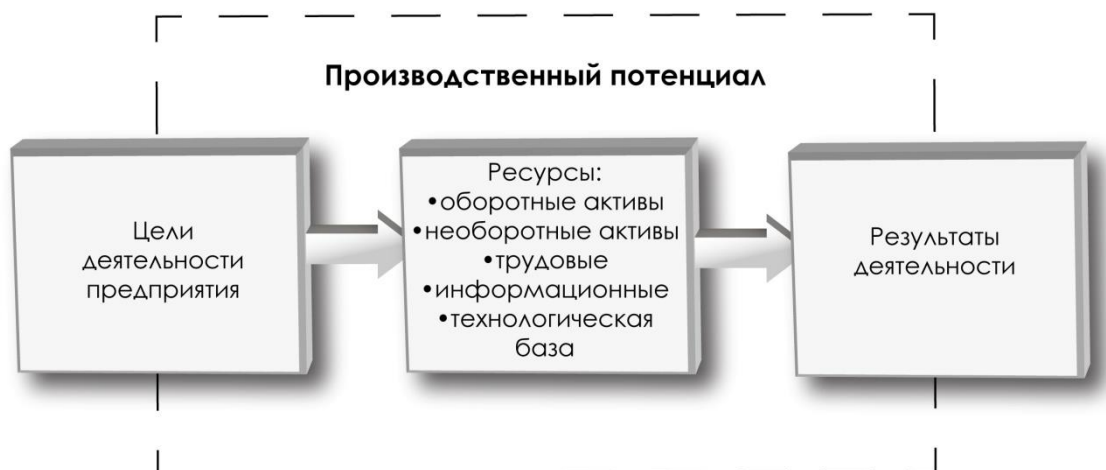


Рис. 2. Структура производственного потенциала

Полное использование производственного потенциала обеспечивает повышение эффективности деятельности предприятия и как следствие повышение его конкурентоспособности. Анализируя потенциал конкретного предприятия в ряду отраслевых предприятий по основным его элементам, можно выявить уровень его конкурентоспособности.

Опираясь на выше изложенный материал, можно отметить, что одним из путей повышения производственного потенциала консервных предприятий, и как следствие повышения их конкурентоспособности, является использование инновационных технологий переработки сырья. В данной работе исследуется возможность использования в консервном производстве технологии замораживания сырья.

Исследование проблемы увеличения сезона переработки сельскохозяйственного сырья, и как следствие повышение производственного потенциала консервных предприятий за счет замораживания сырья анализировалось учеными разных стран. В литературе приводятся данные использования замороженного сырья при изготовлении компотов, в соковом производстве [6]. Исследование проблемы увеличения сезона переработки сырья с помощью технологии замораживания проводилось учеными Таврийской государственной агротехнической академии Украины. В. Ямпачик и другие подробно изучали факторы, которые влияют на процесс замораживания, хранения и дефростацию сырья [6]. В данной работе исследовалось повышение производственного потенциала на основе производства консервов «Баклажаны резаные кружочками в томатном соусе». Из обжаренных баклажан (как замороженных, так и свежих) были изготовлены названные виды консервов, расфасованы в банки 1-82-250 и через месяц хранения проведены анализы, как физико-химические, так и органолептические.

Была проведена дегустация консервов «Баклажаны резаные кружочками в томатном соусе», изготовленных из замороженного и не замороженного сырья. Результаты органолептической оценки представлены в табл. 1, 2.

Таблица 1

Органолептическая оценка обжаренных баклажан

Сырье	Внешний вид	Консистенция	Цвет	Аромат	Вкус	Общая оценка, баллы
Свежие баклажаны	4,9	4,8	4,9	5,0	5,0	4,920
Баклажаны замороженные	4,8	4,8	4,9	4,8	4,92	4,844

Традиционная технология изготовления исследуемых консервов состоит в следующем: баклажаны проходят предварительную подготовку (мойку, инспекцию, нарезку), после чего поступают на обжарку в обжарочную печь (температура обжарки – 130 – 150°C) до видимой у жарки 30 – 35%, после чего происходит охлаждение и стекание масла. Готовые баклажаны подаются на укладку в стеклянную

тару, заливаються томатним соусом, изготовленим из томатної пасты, закатываються, стерилізуються и поступають на складську обробку.

Предлагаемая технология несколько отличается. Она состоит в следующем: баклажаны проходят предварительную подготовку (мойку, инспекцию, нарезку), после чего поступают на обжарку в обжарочную печь (температура обжарки – 130 – 150°C) до видимой у жарки 30 – 35%, после чего происходит охлаждение и стекание масла. Далее замораживаются и поступают на хранение. После определенного времени хранения, баклажаны поступают на инспекцию, попутно размораживаясь. Готовые баклажаны подаются на укладку в стеклянную тару, заливаются томатным соусом, изготовленным из томатной пасты, закатываются, стерилизуются и поступают на складскую обработку.

Оценка конкурентоспособности продукции осуществляется интегральным методом оценки, путем сопоставления параметров анализируемой продукции с параметрами базы сравнения. Параметры оценки консервов «Баклажаны резанные кружочками в томатном соусе» представлены в табл. 2.

Таблица 2

Характеристики консервов «Баклажаны резанные кружочками в томатном соусе»

Показатель	Консервы из свежего сырья	Консервы, изготовленные из замороженного сырья	Единичный параметр	Коэффициент весомости	Выведенный коэффициент
Технические параметры					
Видимая обжарка сырья, %	33,50	33,50	1,00000	0,02	0,02000
Истинная обжарка сырья, %	38,10	38,10	1,00000	0,02	0,02000
Впитываемость масла, %	11,20	11,20	1,00000	0,04	0,04000
Содержание сухих веществ, %	24,00	23,70	0,98750	0,02	0,01975
Содержание жира, %	9,20	9,18	0,99783	0,07	0,06985
Вкус, баллы	5,00	4,96	0,99200	0,45	0,44640
Цвет, баллы	4,90	4,90	1,00000	0,16	0,16000
Аромат, баллы	5,00	4,8	0,96000	0,12	0,11520
Консистенция, баллы	5,00	4,92	0,98400	0,10	0,09840
Всего				1,00	0,98960
Экономические параметры					
Цена, грн./шт	17,50	17,15	0,98000	1,0	0,98000
Всего				1,0	0,98000

Из табл. 2 видно, что консервы «Баклажаны резанные кружочками в томатном соусе» изготовленные из замороженного сырья несколько уступает по техническим параметрам (0,98960 < 1,0000) «Баклажанам» изготовленным из свежего сырья, однако это составляет всего 1,04%. Учитывая некоторое снижение качества и себестоимости на единицу продукции, цена устанавливается несколько ниже первоначальной (на 2 %).

Полученные данные в табл. 2 позволяют установить индекс конкурентоспособности консервов «Баклажаны резанные кружочками в томатном соусе» из замороженного сырья, который составит 1,009794 (интегральный показатель конкурентоспособности больше 1, что говорит о том, что исследуемая продукция несколько превышает уровень уже существующей).

Нужно отметить, что использование замороженного сырья позволяет продлить сезон переработки сырья и увеличить объемы производства продукции, которая пользуется спросом (что способствует возрастанию производственного потенциала). Так сезон производства «Баклажан», изготовленных из свежего сырья длится приблизительно 60 суток, в то время, как использование замороженного сырья позволяет продлить сезон переработки сельскохозяйственного сырья еще приблизительно на 90 суток. Выпуск продукции при этом возрастает с 4,50 млн. штук физических банок

1-82-250 (в исследуемом варианте) до 11,25 млн. штук, что позволит полнее использовать основные производственные фонды и получить дополнительный доход консервному предприятию.

Однако, негативными факторами при этом являются: рост численности работающих (с другой стороны, рост численности работающих уменьшает процент безработных), некоторое увеличение стоимости основных производственных фондов, незначительное увеличение себестоимости за счет дополнительных затрат, таких как – содержание и эксплуатация морозильного оборудования и оборудования для хранения замороженного сырья, заработная плата и отчисления от нее дополнительным работникам, затраты электроэнергии на замораживание и хранение сырья для дальнейшей переработки.

При этом за счет увеличения объемов производства продукции (эффект масштаба) уменьшается себестоимость единицы продукции, увеличивается общий объем прибыли. Растет конкурентоспособность консервного предприятия, что говорит о целесообразности использования данной технологии на консервном производстве.

Выводы

Обобщая выше сказанное, можно сделать вывод, что производственный потенциал предприятия представляет собой сложную систему, состоящую из потенциалов различного уровня (подпотенциалов). Использование на консервном предприятии инновационной технологии замораживания сырья позволит повысить его производственный потенциал, эффективно функционировать в рыночной среде, что обеспечит рост конкурентоспособности исследуемого предприятия.

Список использованной литературы

1. Управление экономическим потенциалом организации: учеб. пособие / А.П. Романов, Г.Г. Серебренников, В.М. Безуглая, О.В. Кирилина, М.К. Чарькова. – Тамбов: Изд-во ФГБОУ ВПО ТГТУ, 2012. – 88 с.
2. Гунина, И.А. Методологический подход к исследованию возможностей развития экономического потенциала предприятия на основе анализа регионально–отраслевых тенденций /И.А. Гунина // Машиностроитель. – 2004. – № 12. – 164-171 с.
3. Комплексный экономический анализ хозяйственной деятельности: учебное пособие / А.И. Алексеева, Ю.В. Васильев, А.В. Малеева, Л.И. Ушвицкий. – М.: КНОРУС, 2007. – 672 с.
4. Гусаков В.Г. Экономика и организация сельского хозяйства в условиях становления рынка: научный поиск, проблемы, решения / В.Г. Гусаков. – Минск: Белорус. наука, 2008. – 431 с.
5. Шеремет А.Д. Теория экономического анализа: учебник. – 2-е изд., доп. / А.Д. Шеремет. – М.: ИНФРА-М, 2005. – 366 с.
6. Короленко В.О., Стоянова О.В., Широкий Є.І., Ярова І.В. Визначення впливу режимів теплової обробки на якість консервів виготовлених з замороженої сировини. / В.О. Короленко, О.В. Стоянова, Є.І. Широкий, І.В. Ярова // Таврійський науковий вісник.: Херсон – 2014. – № 58. – 108-113 с.