



SUMMARY

Research of development and forming of theory of efficiency is conducted in labours of foreign economists of XVI-XX of item. The analysed payment of research workers is in becoming of theory of efficiency. Certain factors which influence on economic efficiency.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Корнійчук Л.Я., Татаренко Н.О., Поручник А.М., Ткаченко О. В., Кириллова Г. Ю. Історія економічних учень: Підруч. / Київський національний економічний ун-т. – К.: КНЕУ, 1999. – 562с. 2. Смит Адам. Исследование о природе и причинах богатства народов / В.С. Афанасьев (пер. с англ.). – М.: Эксмо, 2007. – 957с. 3. Герасимова С.В. Управление инвестиционной деятельностью акционерных товариществ. – К.: Знання, 2006. 4. Эмерсон Гаррингтон. Двенадцать принципов производительности. – М.: Бизнес-информ, 1997. – 198с. 5. Блауг Марк. Экономическая мысль в ретроспективе / Академия народного хозяйства при Правительстве РФ. – 4. изд. – М.: Дело ЛТД, 1994. – 687с. 6. Бертенев С.А. Экономические теории и школы. Курс лекций. М.: БЕК, 1996. – 352с.

УДК 005.591.6:537.5

Кундєєва Г.О.,
аспірант

Національний університет харчових технологій

СТАН, ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ІННОВАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ Й ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ІННОВАЦІЙНОЇ АКТИВНОСТІ М'ЯСОПЕРЕРОБНОЇ ГАЛУЗІ

Проаналізована інноваційна діяльність м'ясопереробної галузі, розглянуто модель продуктового циклу, визначена інноваційна активність м'ясопереробних підприємств

Ключові слова: життєвий цикл продукції, інноваційна діяльність, продуктова та процесова інновації, модель продуктового циклу, інноваційна активність.

ВСТУП

Стрімкий та непередбачуваний розвиток ринкового середовища, скорочення життєвого циклу продукції і технологій посилює конкуренцію між товаровиробниками. І саме інноваційна діяльність підприємств в сучасних умовах ринкової економіки дозволяє здобувати найважливіші переваги – економічну стійкість та конкурентоспроможність.

Аналізу суті та тенденцій розвитку інноваційної діяльності підприємств м'ясопереробного комплексу, і саме м'ясопереробних підприємств, присвячені наукові праці багатьох вітчизняних вчених. Галич О.М. Заїнчковський А.О., Мазуренко О.В., Місюк М.В.,



Молдаван Л.В. Крисанов Д.Ф., Драган О.І., Баль-Прилипко Л.В. та тощо акцентують увагу на необхідності системного підходу до інноваційної діяльності м'ясопродуктового комплексу країни. Саме системний підхід, який поєднує організацію науково-технічних досліджень, формування пріоритетів інноваційного пошуку, створення мотиваційного механізму для підвищення сприйнятливості м'ясопродуктового комплексу до нововведень повинен забезпечувати інноваційну конкурентоспроможність підприємств м'ясопродуктового комплексу у цілому, так і підприємств м'ясопереробної галузі в частині .

ПОСТАНОВКА ЗАВДАННЯ

Метою даної статті є аналіз сучасного стану інноваційної діяльності підприємств м'ясопереробної галузі та визначення основних тенденцій розвитку інноваційної активності підприємств (на основі моделі продуктового циклу) як складових системного підходу.

Основними завданнями, поставленими у статі є наступні:

- проаналізувати інноваційну діяльність м'ясопереробної галузі;
- виокремити модель продуктивного циклу та визначити інноваційну активність м'ясопереробних підприємств.

РЕЗУЛЬТАТИ ДОСЛІДЖЕННЯ

Загострення конкуренції, входження на національний ринок західних компаній, тенденція до створення єдиного фінансово-економічного та інформаційного простору вимагають від українських підприємств швидкого реагування на зміни ринкового середовища. Причому конкурентоздатними виявляються саме ті підприємства, які гнучко і динамічно розвиваються, застосовують новації для скорочення витрат та підвищення ефективності бізнесу.

Слід зауважити, що сьогодні підприємства м'ясопереробної галузі працюють в умовах дефіциту м'ясної сировини, високої її вартості та неможливості вибору за якістю. Досягнення високої конкурентоспроможності м'ясопереробних підприємств України у цих умовах можливо, насамперед, шляхом:

- розробки та впровадження у виробництво нових технологій;
- розробки технології раціонального оброблення, обвалки та жилівки 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.



Усі вище зазначені фактори пов'язані з впровадженням новацій. Слід зауважити, що кількість підприємств, які займалися інноваційною діяльністю скоротилась з 27 м'ясопереробних підприємств у 2001 році до 17 у 2007 році (майже в 1,6 рази). Темпи скорочення кількості підприємств, які займалися інноваційною діяльністю вище темпів скорочення загальної чисельності м'ясопереробних підприємств. Це дає нам підставу стверджувати, що інноваційна діяльність здійснюється незначною кількістю підприємств, які мають змогу інвестувати власні кошти та кредитні. Так у 2007 році на інноваційну діяльність було інвестовано 18917,3 тис. грн. власних коштів (41,5% від загальних витрат), кредитів – 26592,3 тис. грн. (58,3%), кошти іноземних інвесторів були на рівні –98,5 тис. грн. (0,2%).

Витрати м'ясопереробних підприємств на проведення інновацій вказані в табл.1.

Аналіз статистичної звітності м'ясопереробних підприємств за досліджуваний період вказує на циклічність інвестування в інноваційну діяльність, відслідковується піднесення у 2001, 2004 і 2007 роках та рецесія – у 2005 р. Якщо в 2000 р. у структурі витрат домінували поточні витрати (понад 72%), то вже у 2006 році капітальні витрати склали понад 93%.

Найбільші витрати за видами інноваційної діяльності м'ясопереробних підприємств (табл.2) припадають на впровадження нового обладнання, їх питома вага зросла за аналізований період майже у 2 рази (з 47% у 2001р. до 88,8% у 2007 році). Наукові дослідження м'ясопереробні підприємства здійснювали активно тільки у 2003 році що, на нашу думку, було пов'язано зі значним зростанням обсягів виробництва. Починаючи с 2004 р. підприємства м'ясопереробної галузі взагалі не займалися таким видом інноваційної діяльності. Тільки у 2007 році м'ясопереробні підприємства почали здійснювати науково-дослідні розробки, але їх частка в загальному обсязі становить мізерну величину – 0,9%. Аналіз за видами інноваційної діяльності підприємств м'ясопереробної галузі показав, що для 61,2% підприємств інноваційна діяльність полягає в придбанні нового устаткування, для 1,5% підприємств – у придбанні нових технологій і для 1,8% підприємств – у виробництві нового продукту.



Таблиця 1

Динаміка витрат на інноваційну діяльність підприємствами м'ясопереробної галузі

Показники	Роки															
	2000		2001		2002		2003		2004		2005		2006		2007	
	тис. грн.	%	тис. грн.	%	тис. грн.	%	тис. грн.	%	тис. грн.	%	тис. грн.	%	тис. грн.	%	тис. грн.	%
Загальна сума витрат	12197,9	100,0	29748,9	100,0	26928,1	100,0	28902,7	100,0	34960,2	100,0	3698,0	100,0	15325,9	100,0	45608,0	100,0
у % до 2000р.	-	100,0	243,9	-	220,8	-	236,9	-	286,6	-	30,3	-	125,6	--	-	-
У % до попереднього року	100,0	-	243,9	-	90,5	-	107,3	-	121,0	-	10,6	-	414,4	-	-	-
у тому числі:																
Поточні витрати	8816,6	72,3	19922,9	67,0	4337,3	16,1	3684,7	12,8	1812,5	8,9	1091,7	29,5	990,0	6,5	430,7	0,9
у % до 2000р	-	-	226,0	-	49,2	-	41,8	-	20,6	-	12,4	-	11,2	-	40509,2	88,8
У % до попереднього року	-	-	-	-	21,8	-	85,0	-	49,2	-	60,2	-	90,7	-	4668,2	10,2
Капітальні вкладення	3381,3	27,7	9826,0	33,0	22590,8	83,9	25218,0	87,3	33147,7	81,1	2606,3	70,5	14335,9	93,5	-	-
у % до 2000р	-	-	290,6	-	668,1	-	745,8	-	980,3	-	77,1	-	424,0	-	-	-
У % до попереднього року	-	-	-	-	229,9	-	111,6	-	131,4	-	7,9	-	550,0	-	-	-

Джерело: розраховано автором на основі даних Держкомстату [1]



Таблиця 2

Динаміка витрат за видами інноваційної діяльності підприємствам м'ясопереробної галузі

Показники	Роки													
	2001		2002		2003		2004		2005		2006		2007	
	тис. грн.	%	тис. грн.	%	тис. грн.	%	тис. грн.	%	тис. грн.	%	тис. грн.	%	тис. грн.	%
Дослідження і розробки (без амортизації)	17,9	0,1	43,6	0,2	2280,5	7,9	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	-	-
Придбання прав на патенти, ліцензії на використання винаходів, корисних моделей, промислових зразків	0	0,0	13,1	0,1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Технологічна підготовка виробництва	3387,2	11,4	1367,2	5,1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Виробниче проектування, інші види підготовки виробництва для випуску нових продуктів, впровадження нових методів їх виробництва	-	-	-	-	482,8	1,7	45,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	-	-
Придбання безпатентних ліцензій, ноу-хау, технологій тощо	22,9	0,1	5,0	0,0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Придбання нових технологій	-	-	-	-	310,5	1,1	18,9	0,1	20,0	0,5	0,0	0,0	-	-
Машини, обладнання, установки, інші основні фонди та капітальні витрати, пов'язані із упровадженням інновацій	13984,2	47,0	24885,3	92,4	25395,0	87,9	33810,6	96,7	3540,8	95,7	14335,9	93,5	40509,2	88,8
Маркетинг, реклама	107,7	0,4	375,1	1,4	350,8	1,2	1085,7	3,1	127,2	3,4	958,1	6,3	-	0,0
інші витрати	12229,0	41,1	238,8	0,9	83,2	0,3	-	-	10,0	0,3	31,9	0,2	4668,2	10,2
Внутрішні науково-дослід. розробки	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	338,0	0,7
Придбані науково-дослід. розробки	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6,7	0,0
Придбано нових зовнішніх знань	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	86,0	0,2

Джерело: розраховано автором на основі даних Держкомстату [1]



Значну увагу підприємства надають 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, наряду із класичними технологіями підприємства використовують оригінальні власні розробки. Лідери ринку пропонують масову продукцію з терміном зберігання – понад 30 діб, а у більшості підприємств масова продукція орієнтована на середні терміни зберігання – 10-15 діб. Що стосується використання оболонки для продовження терміну зберігання, то, за експертними оцінками [2], найбільш поширеними є білкові («Белкозіїн»). Це пов'язано з тим, що підприємства галузі в даний час працюють, як за загальнодержавними стандартами (ДСТУ), так і за технічними умовами ТУ [2, 3], розробленими самими виробниками і затвердженими місцевими відділеннями органів стандартизації (Держспоживстандарту та Міністерства охорони здоров'я). Хоча у процесі реєстрації ТУ здійснюється перевірка на відповідність нормативним документам та чинному законодавству, це не завадило з'явитись сотням найменувань продукції, якість якої викликає сумнів [3]. Як наслідок, багатьма підприємствами, особливо малими, грубо і безкарно порушуються технологічні цикли виробництва м'ясопродуктів та напівфабрикатів. Значна кількість ТУ при виробництві м'ясних виробів дозволяє включати в їх склад до 70% так званої м'ясної маси (пташині каркаси, перемелені в куттері, білки рослинного та тваринного походження і таке інше). Реально в окремих видах готових виробів цей відсоток сягає 90%. В СРСР використання м'ясної маси при виробництві ковбас вищого та 1 сорту заборонялось взагалі, а в ковбасі 2 сорту її було не більше 5%. [4]. У зв'язку з цим інноваційна діяльність підприємств має два основні напрямки розробки нових продуктів м'ясопереробки:

- перший – це розробка продукції не дуже високої якості, але досить дешевої, яка орієнтована на споживача з достатком нижче середнього;
- другий – це розробка високоякісної продукції з гарними смаковими якостями, але досить дорогої, яка розрахована на заможного споживача.

Ці види інноваційної діяльності, за типами інновацій, відносяться до продуктових інновацій, які включають розробку нового продукту, або послуги з метою задоволення певної потреби на ринку. Для аналізу динаміки продуктових інновацій ми скористаємось найбільш поширеною у світовій літературі з інноваційного менеджменту моделлю – моделлю продуктового циклу. Дана модель описує на рівні галузі зміну темпів продуктових та процесових інновацій протягом основних фаз розвитку певного класу продуктів [5]. Нагадаємо, що



процесова інновація – це введення нових елементів у виробничі, управлінські, організаційні, маркетингові та інші процеси які визначаються в основному внутрішніми чинниками і диктуються, головним чином, міркуваннями ефективності. Продуктова інновація – це створення нового продукту або послуги з метою задоволення певної потреби на ринку [5].

Відповідно до моделі продуктового циклу вирізняються три фази розвитку продуктового класу. На першій фазі, яка має назву «рухлива», темп продуктивних інновацій вище темпу процесових інновацій. Це означає, що поява нового класу продуктів супроводжується появою на ринку великої кількості різновидів продуктів цього класу. Шквал продуктивних інновацій закінчується з появою домінуючого дизайну. Таким чином, на першій фазі розвитку продуктів нового класу йде пошук такого продукту, який би щонайкраще задовольняв потреби кінцевого користувача.

На другій фазі розвитку продуктового класу – «проміжній» – темп продуктивних інновацій уповільнюється, а процесових збільшується і стає вищим за темп продуктивних. На цій фазі в результаті появи домінуючого дизайну зменшується різноманітність продуктів, а інноваційна діяльність концентрується на підвищенні ефективності виробництва стандартного продукту.

І, нарешті, на третій фазі розвитку продуктового класу, що має назву «визначена» або «точна» – темпи інновацій обох типів (і продуктивних, і процесових) зменшуються і їх динаміка набуває збалансованішого характеру [5].

Аналіз даних табл.3 свідчить про те, що у 2005 році інновації обох типів здійснювались майже однаковими темпами, але у 2006 році темп росту продуктивних інновацій був у 2 рази вище за темп процесових інновацій.

Таблиця 3

Динаміка кількості підприємств та витрат за типами здійснюваних інновацій м'ясопереробними підприємствами України

Типи інновацій	Кількість підприємств, як здійснюють інноваційну діяльність, од			Витрати на інноваційну діяльність					
				2004		2005		2006	
	2004	2005	2006	тис. грн.	%	тис. грн.	%	тис. грн.	%
Продуктові інновації	15	7	12	9896,0	52,1	1387,2	37,5	8285,6	54,1
Процесові інновації	7	3	9	19006,7	65,8	2310,8	62,5	7040,3	45,9

Джерело: розраховано автором на основі даних [1]



Це свідчить про те, що настає перша фаза розвитку продуктів нового класу, яка буде пов'язана зі вступом в дію закону «Про м'ясо та м'ясопродукти». Відповідно до зазначеного документа, в Україні забороняється використання в м'ясних продуктах вищого сорту м'ясної маси, білкових стабілізаторів, свинячої шкіри, харчового крохмалю, рослинного борошна, продуктів із сої і її похідних, а також харчових добавок (крім нітрату натрію, аскорбінової кислоти, аскорбінату натрію, фосфатів) і сумішей пряностей, до складу яких входять харчові добавки. При цьому використати всі ці складові дозволяється в м'ясних продуктах I сорту в розмірі не більше ніж 30% загальної маси сировини, II сорту – 40%, III – 50%. Аналіз обсягів реалізації інноваційної продукції (табл.4) свідчить про стає її зростання (винятком став 2004 рік).

Таблиця 4

**Динаміка обсягу реалізованої інноваційної продукції
м'ясопереробних підприємств**

Показники	роки						
	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
Обсяг реалізованої інноваційної продукції, що заново впроваджена, тис. грн	118542,0	195198,1	201706,0	153458,7	194060,4	257208,9	287230,7
у % до попереднього року	-	164,7	103,3	76,1	126,5	132,5	111,7
Продукція, що зазнала суттєвих технологічних змін, тис. грн	65523,3	149786,8	67157,6	33862,8	41498,1	30435,5	32914,4
у % до попереднього року	-	228,6	44,8	50,4	122,5	73,3	108,1
Удосконалена продукція, тис. грн	14176,4	32779,7	125765,0	102752,6	18940,1	74844,4	-
у % до попереднього року	-	231,2	383,7	81,7	18,4	395,2	-
Інша інноваційна продукція, тис. грн	11842,3	12631,6	8783,2	16843,3	133621,8	151929,0	254316,3
у % до попереднього року	-	106,7	69,5	191,8	793,3	113,7	-

Джерело: розраховано автором на основі даних [1].

Слід зауважити, що витрати на інноваційну діяльність у 2004 році були максимальні з усіх аналізованих років, але це не викликало



збільшення реалізації інноваційної продукції. Різке зменшення витрат у 2005 році не спровокувало різкого падіння обсягу реалізації інноваційної продукції у цьому ж році, тому можна відмітити належність часового лагу між витратами на інноваційну діяльність та обсягом реалізації інноваційної продукції. Для визначення часового лагу між витратами на інноваційну діяльність та обсягом реалізації інноваційної продукції ми пропонуємо розглянути зміну обсягу реалізованої інноваційної продукції на 1 грн. витрат на інноваційну діяльність поточного року та попереднього (табл. 5)

Таблиця 5

Динаміка обсягу реалізованої інноваційної продукції і витрат на інноваційну діяльність

Роки	Обсяг реалізованої інноваційної продукції, тис. грн.	Обсяг витрат на інноваційну діяльність, тис. грн.	Обсяг реалізованої інноваційної продукції на 1 грн. витрат на інноваційну діяльність поточного року	Обсяг реалізованої інноваційної продукції на 1 грн. витрат на інноваційну діяльність попереднього року
2000	-	12197,90	-	-
2001	118542,0	29748,9	3,98	9,72
2002	195198,1	26928,1	7,25	6,56
2003	201706,0	28902,7	6,98	7,49
2004	153458,7	34960,2	4,39	5,31
2005	194060,4	3698,0	52,48	5,55
2006	257208,9	15325,9	16,78	69,55
2007	287230,7	45608,0	6,30	18,74

Джерело: розраховано автором на основі даних [1]

Залежність між обсягом реалізованої інноваційної продукції і витратами на цю діяльність аналізуємо за допомогою лінійної трендової моделі. Для першого випадку – це буде обсяг реалізованої інноваційної продукції на 1 грн. витрат на інноваційну діяльність в поточному році (рис. 1).

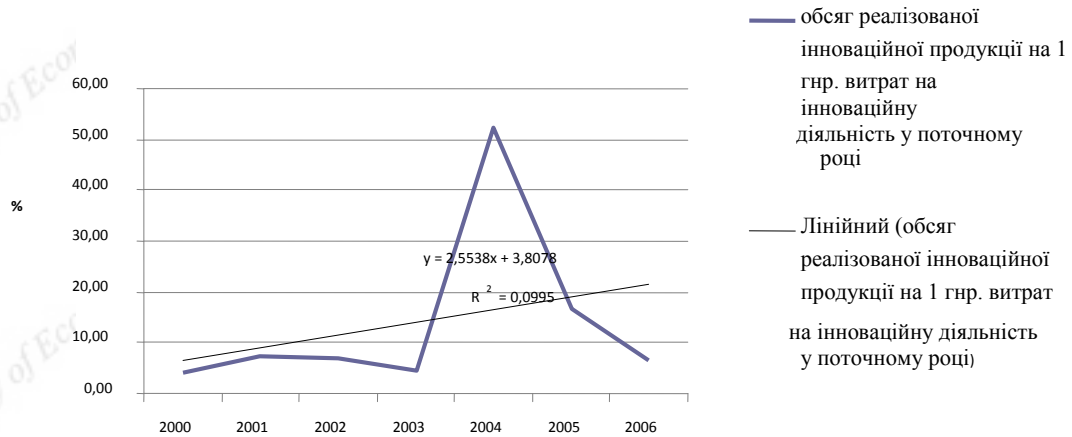


Рис. 1. Динаміка зміни обсягу реалізованої інноваційної продукції на 1 грн. витрат на інноваційну діяльність у поточному році (розраховано автором)

Для другого варіанту – це обсяг реалізованої інноваційної продукції на 1 грн. витрат на інноваційну діяльність у попередньому році (рис. 2).

Значення коефіцієнта детермінації, що оцінює частку варіації залежної змінної (обсягу реалізованої інноваційної продукції), яка пояснюється незалежною змінною (витрати на інноваційну діяльність) для другого варіанту більше майже у 2 рази, ніж для першого. Тобто обсяг реалізованої інноваційної продукції більш залежить від витрат на інноваційну діяльність у попередньому році, ніж у поточному. Виходячи з цього, ми вважаємо недоцільним використання показника, який розраховує обсяг реалізованої інноваційної продукції на 1 грн. витрат на інноваційну діяльність для аналізу інноваційної активності підприємств.

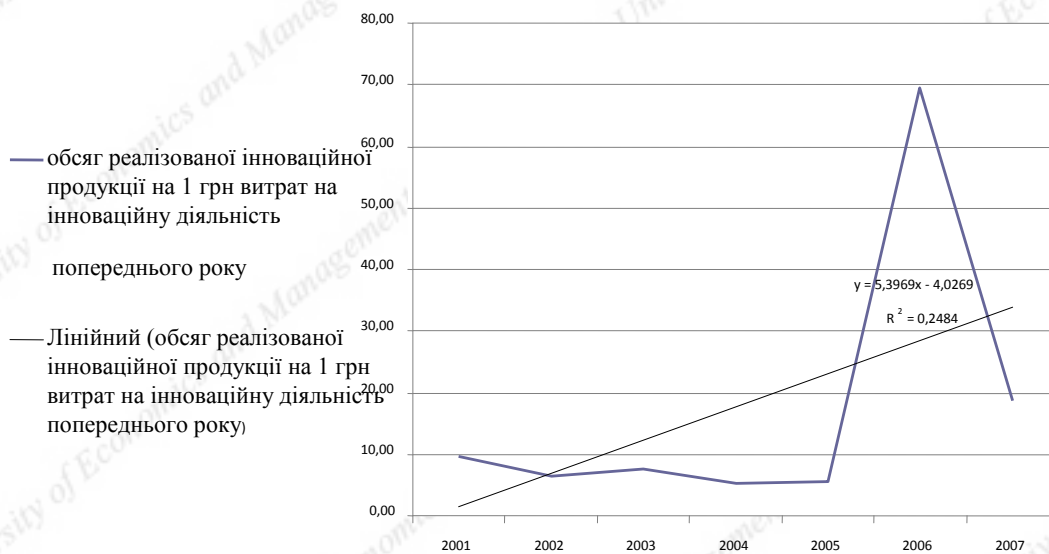


Рис.2. Динаміка зміни обсягу реалізованої інноваційної продукції на 1 грн. витрат на інноваційну діяльність у попередньому році (розраховано автором)

На наш погляд, індикатором інноваційної активності окремого підприємства слугує показник, який відображає частку реалізованої інноваційної продукції у загальному обсязі продаж. Індикатором інноваційної активності галузі може бути як показник, який відображає частку реалізованої інноваційної продукції галузі у загальному обсязі реалізованої інноваційної продукції промисловості, або частку реалізованої інноваційної продукції галузі у загальному обсязі реалізованої продукції галузі. Дані табл.6 свідчать про те, що м'ясопереробна галузь є інноваційно-активною, тому що частка реалізованої інноваційної продукції у загальному обсязі реалізованої інноваційної продукції харчової промисловості понад 5% і відстежується тенденція зростання цієї частки, особливо у 2007 році.

Таблиця 6

Інноваційна активність харчової промисловості та м'ясопереробної галузі України

	2005		2006		2007	
	Харчова промисловість	М'ясопереробна галузь	Харчова промисловість	М'ясопереробна галузь	Харчова промисловість	М'ясопереробна галузь
Кількість підприємств	221	18	240	18	341	16
всього реалізовано продукції, млн. грн	602016,9	7724,9	624796,6	8816,0	85962,8	11129,3



всього реалізовано інноваційної продукції. млн. грн.	3551,9	194,1	3393,4	257,2	1706,3	287,2
Питома вага інноваційної продукції у загальному обсязі реалізованої продукції, %	5,9	1,5	0,5	1,4	2,0	12,9
Питома вага інноваційної продукції у обсязі реалізованої інноваційної продукції, %	100,0	5,4	100,0	7,6	100,0	16,8

Джерело: складено автором на основі даних [1]

Проведемо аналіз інноваційної активності підприємств харчової промисловості і м'ясопереробної галузі за часткою інноваційної продукції у загальному обсязі реалізованої продукції (табл.7).

Таблиця 7

Інноваційна активність підприємств харчової промисловості і м'ясопереробної галузі

Показники	Роки			
	2005		2006	
	Харчова промисловість	М'ясопереробна галузь	Харчова промисловість	М'ясопереробна галузь
Кількість підприємств	221	18	240	18
у т.ч. ті, в яких частка інноваційної продукції в загальному обсязі реалізованої продукції становить				
До 1%	40	3	35	3
1,1-10%	96	9	67	5
10,1-25%	32	0	41	3
25,1-50%	27	1	28	2
50,1-70%	7	1	6	1



Більше 70%	25	3	19	1
------------	----	---	----	---

Джерело: складено автором на основі даних [1]

Дані табл.7 свідчать про те, що у більшості підприємств м'ясопереробної галузі, які здійснювали інноваційну діяльність, частка інноваційної продукції у загальному обсязі реалізованої продукції незначна – до 10%, що вказує на низьку інноваційну активність. Тому, на наш погляд, майбутній розвиток інноваційної активності м'ясопереробних підприємств слід пов'язувати зі співпрацею із провідними науковими інститутами.

На даний час саме біотехнологія дозволяє 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 – 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

Тенденція скорочення кількості підприємств, що здійснювали інноваційну діяльність пов'язана з відсутністю власних коштів та обмеженістю кредитів. На основі аналізу динаміки витрат за видами інноваційної діяльності підприємств м'ясопереробної галузі доведено, що подальший інноваційний розвиток м'ясопереробних підприємств можливий як за рахунок впровадження нового обладнання, так і шляхом розробки нового продукту.

Аналіз інноваційної діяльності підприємств м'ясопереробної галузі за типами інновацій свідчить про те, що темпи зростання продуктових інновацій випереджають темпи зростання процесових інновацій і це може обумовити можливість виникнення нового класу продуктів у м'ясопереробній галузі.

Особливості сучасного виробництва м'ясної продукції потребує тісної співпраці з промисловою біотехнологією. Створення інтегрованої організаційної структури об'єднань дозволить виявити позитивний потенціал інноваційного розвитку як окремого підприємства, так і об'єднання в цілому.

SUMMARY

The innovative activity of meat industry is analyzed. The model of productive circle is considered. The innovative activity of meat enterprises is determined.



СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Статистичний щорічник України за 2006 р./ Державний комітет статистики України. За редакцією О.Г. Осаулєнка. – К.: Інфодиск, 2007. – С. Д. 2. Пасичний В.Н. Сырокопченые и сыровяленые колбасы не только по ДСТУ /В.Н. Пасичный // Мясное Дело– 2007 – №2 – С. 33–35. 3. Если вы любите колбасу - не читайте это! / «Коммерсантъ-Украина». www.uga-report.org.ua/ 4. Фадей А. Рынок мяса и мясных продуктов Украины / А. Фадей // Мясное дело. – №5. – 2008. – С. 44– 51. 5. Абрамешин А.Е. Инновационный менеджмент: Учебник для вузов / Абрамешин А.Е., Воронина Т.П., Молчанова О.П., Тихонова Е.А., Шленов Ю.В.; Под редакцией д-ра экон. наук, проф. О.П. Молчановой. – М.: Вита-Пресс, 2001. – 272 с.: ил.

УДК 339:13.637

Г.І. Лановська

аспірант кафедри фінансів

Національний університет харчових технологій

ВПЛИВ СИРОВИННОЇ БАЗИ НА РОЗВИТОК ВИРОБНИЦТВА М'ЯСОПРОДУКТІВ В УКРАЇНІ

Досліджено питання формування сировинної бази та її впливу на розвиток м'ясопереробного виробництва в Україні.

Ключові слова: споживчий ринок, м'ясо, м'ясопродукти, м'ясопереробне виробництво, тваринництво, птахівництво.

ВСТУП

Ситуація, яка склалась на ринку м'яса та м'ясопродуктів України, досить довго влаштовувала всіх: владу контролюючі органи, виробника та споживача. Однак вступ України в СОТ внесло нові правила гри на споживчому ринку, а також великий вплив на теперішню структуру виробництва м'яса та м'ясопродуктів і обов'язкові орієнтири на якісну продукцію. Тому останнім часом проблема розвитку м'ясної промисловості і накопичення вітчизняного ринку високоякісною та масово доступною м'ясною продукцією стає все більш актуальною.

Виробництво м'яса та м'ясопродуктів – один із важливих напрямів харчової промисловості України. Його розвиток залежить від вирішення ряду проблем, а саме поліпшення якості м'ясної продукції та формування конкурентного вітчизняного ринку м'яса та м'ясопродуктів. Вирішенням цього питання займалися такі дослідники, як О.В.Мазуренко, М.В.Місюк, О.А.Галич та інші, але на ринку м'яса та м'ясопродуктів України ще залишилось багато невирішених питань.

ПОСТАНОВКА ЗАВДАННЯ

Метою дослідження є аналіз та вивчення проблеми задоволення потреб населення м'ясною продукцією в Україні та формування ринку