

ПЕРЕДМОВА

Шановні колеги!

Перед Вами другий номер нового науково-виробничого збірника «Продовольчі ресурси», засновником якого виступає Інститут продовольчих ресурсів – багатопрофільна наукова установа в системі НААН, що переймається проблемами розвитку переробки продукції рослинного і тваринного походження. Зокрема, ми проводимо дослідження і розроблення енерго- і ресурсозберігаючих технологій, нового обладнання, біо- та нанотехнологій, розробки нормативно-технічної документації, аналітичних досліджень якості в м'ясо- і молокопереробній, цукровій, спиртовій, хлібопекарній галузях (включаючи продукцію дитячого харчування).

На базі нашого інституту завершується створення науково-координаційного центру продовольчого сектору економіки. Серед розробок інституту відомі такі перспективні функціональні продукти:

«Геролакт» – кисломолочний продукт для лікувально-профілактичного харчування населення;

«Віталакт» – кисломолочний продукт для дитячого харчування;

нові штами бактеріальних заквасочних композицій для кисломолочної продукції та високопродуктивні продуценти етилового спирту;

енергоєфективне обладнання для м'ясної та молочної галузей, а саме маслоутворювачі для поточних ліній продуктивністю від 1 до 5 т/год; сировиготовлювачі, пастеризаційні установки тощо;

нові розробки і рекомендації щодо диференціальних схем інтегрованого виробництва цукру та альтернативних видів палива (біоетанолу, біогазу) з цукрових буряків, що дозволяє вирішувати як енергетичну, так й екологічну проблеми цукрових заводів;

інноваційні технології комплексного використання кукурудзи з виділенням її зародка, що збільшує прибутковість біоетанольного заводу майже на 20% і зменшує вартість сировини та енергетичних ресурсів у собівартості біоетанолу на 25%;

розвиток принципово нового напрямку досліджень – виробництво біоетанолу другого покоління на основі лігніноцелюлозної біомаси та багато іншого.

Але, на жаль, змушені останніми роками констатувати таку негативну тенденцію, як втрата престижності посади науковця.

Прагнемо фінансово підтримати наших працівників, покращити матеріально-технічну базу, працюючи над посиленням комерційної складової діяльності, але є фундаментальна наука, без якої неможливе майбутнє.

Харчова промисловість об'єднує 22 підгалузі. FAO контролює наступні основні позиції:

м'ясо і риба;

молокопродукція;

борошномельно круп`яні і хлібопекарські вироби;

овочі та фрукти.

З урахуванням специфіки розвитку вважаємо до першочергових в Україні додатково віднести:

цукрову

олієжирову

спиртову

тютюнову

соляну

} - галузі, які можуть збільшувати наповнення бюджету, мати зовнішні ринки збуту, позитивно впливати на вирішення соціальних питань.

На жаль, установи системи НААН забезпечують науковий супровід лише п'ятої частини з усіх галузей.

Хочу також звернути увагу на наступне. Євросоюз відкриває двері для нашої продукції. Але чи готова Україна до цього? Гостро стоїть питання щодо адаптації нормативно-технічної документації, впровадження на наших підприємствах системи контролю якості і безпечності харчової продукції ISO та HACCP. Відповідь – не готові. Наприклад, з усіх чинних в Україні стандартів за класифікаційним кодом 67 (харчові продукти, методи контролю показників їх безпечності та якості, спеціалізоване технологічне обладнання), яких нараховується 2105 одиниць, гармонізованими є тільки 23%. Частка гармонізованих стандартів молочної галузі становить 41%, тоді як у м'ясній галузі ступінь гармонізації набагато нижчий – з 345 чинних стандартів лише 25 є гармонізованими (7%).

Слід посилити цю роботу в умовах повної прозорості фінансування і якості розробок. Необхідно переглянути всі без винятку Технічні комітети зі стандартизації, галузеві дегустаційні комісії, посилити контроль за розробкою й затвердженням технічних умов і технологічних інструкцій.

Наука, як і армія. Або є своя, або ти годуєш чужу. Інвестори, що приходять в Україну, мають своє обладнання, технології, фінансування.

Не завжди наші розробки були гіршими, але з об'єктивних і суб'єктивних причин віддавалася перевага закордонним.

І останнє. Рівень продовольчого забезпечення України знизився до критично небезпечної межі. За калорійністю та якісним складом раціону харчування Україна перейшла від рівня розвинених країн (3300–3800 ккал) до межі продовольчої безпеки (2500 ккал), а за споживанням протеїнів тваринного походження опинилася нижче цієї межі.

На харчування в Україні використовується близько 60% заробітної плати, тоді як в країнах Європейського Союзу – 25%. Якість вітчизняної продукції останніми роками значно погіршилася через хибний курс на зниження будь-яким шляхом її собівартості, в основному із-за використання рослинних замінників, синтетичних добавок, покращувачів смаку.

Наведене вище підтверджує актуальність цього видання, а висвітлені в ньому питання виробництва та переробки продовольчої сировини, матеріали досліджень з технології, техніки, економіки у сфері виробництва харчових продуктів, стануть Вам у нагоді та будуть створені умови для їх вирішення.

*Головний редактор збірника,
директор Інституту продовольчих ресурсів НААН,
член-кореспондент НААН,
д-р. екон. наук, професор, М.П. Сичевський*