

КАК АКТИВИЗИРОВАТЬ НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИЙ ПОТЕНЦИАЛ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Г.И. КАСЬЯНОВ, В.С. ГРИНЧЕНКО, Е.А. МАЗУРЕНКО

*Кубанский государственный технологический университет,
350072, Российская Федерация, г. Краснодар, ул. Московская, 2,
электронная почта: g_kasjanov@mail.ru*

Для активизации научно-технического потенциала предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности необходимо использовать современные достижения в области совершенствования технологических процессов хранения, удаления несъедобных частей, резки, измельчения, тепловой или холодильной обработки сельскохозяйственного сырья. Целью работы является формулировка принципов активизации научно-технического потенциала пищевой промышленности. В соответствии с поставленной целью решались задачи по аналитическому состоянию изучаемой проблемы, выявлению существующих недостатков в области переработки сельскохозяйственного сырья, выбору перспективных направлений комплексной переработки растительного и животного сырья. Объектами исследования служило основное и вторичное сельскохозяйственное сырьё, выращиваемое в Краснодарском крае. В работе применялись современные инструментальные методы исследования, с использованием приборов Центра коллективного пользования Института пищевой и перерабатывающей промышленности КубГТУ. К основным результатам исследования относится анализ узких мест в вопросах переработки сельскохозяйственного сырья. **Ключевые слова:** перспективные направления, пищевая промышленность, качественный состав сырья, рекомендации по переработке.

Реальное совершенствование технологического состояния экономики пищевой промышленности во многом зависит от путей применения достижений научно-технического прогресса в ключевых отраслях народного хозяйства. К ключевым факторам создания, внедрения и широкого распространения новых видов продуктов питания и освоения современных технологических приёмов относятся темпы роста объемов их производства, получения льготных кредитов, быстрого оборота вложенных в реконструкцию средств. К существенным резервам повышения качества изготавливаемой продукции, экономии энергетических и трудовых затрат, относится и совершенствование организации деятельности перерабатывающих предприятий и повышения эффективности их работы. От повышения конкурентоспособности предприятий и ассортимента выпускаемой продукции, во многом зависит улучшение социально-экономического положения в стране.

Обеспечение населения базовыми продуктами питания по фиксированным ценам имеет важное социальное значение [1-5].

В последние годы обеспеченность населения России отечественными продовольственными товарами составляет примерно 50 %, в то время как считается, что границей продовольственной безопасности является уровень импорта продовольствия в размере 18-35 % от потребности. Это обстоятельство объясняется кризисным состоянием отечественного сельского хозяйства, снизившим объемы производства практически на 60 % от уровня 90-х годов. Резкое снижение производства произошло в основном от неэффективных способов экономических преобразований в аграрной отрасли.

Умение управлять технико-технологическим развитием производства в современных условиях позволяет держаться на плаву и выживать предприятиям пищевой промышленности. Здесь уже не годятся традиционные приемы конкуренции, а важно учитывать и фактор соревнования во времени.

При этом нужно учитывать многоукладность технико-технологической структуры пищевой промышленности, как объекта исследования. В пищевой промышленности особенно заметно влияние традиционных технологий, несмотря на кажущийся приоритет модных прорывных разработок, являющихся основой опережающего экономического роста. Можем предположить, что оптимальным функционированием пищевой технологической многоукладности будет сочетание в производстве разработок различных технико-технологических школ. Объектами совершенствования технологии консервирования должна быть модернизация и снижение затрат на организацию процессов хранения, удаления несъедобных частей, резки, измельчения, тепловой или холодильной обработки.

Считаем, что значительно повысить технико-технологический уровень перерабатывающих предприятий можно за счёт перехода к инновационному типу развития с использованием совместимых с западными странами технологическими решениями. Достижение технико-технологических инноваций в развитии пищевой промышленности России позволит получить

устойчивый динамичный рост производства высококачественной отечественной продукции, насытить рынки конкурентноспособным продовольствием и обеспечить продовольственную безопасность страны.

Опыт наиболее развитых стран показывает необходимость совершенствования экономической политики и приведения её в соответствие с целью и задачами модернизации производства. Прорывные научно-технические решения являются важными факторами роста производительности труда и играют фундаментальную роль в техническом перевооружении не только предприятий и отраслей, но и целых регионов. Перевод промышленности на наукоемкие технологии предполагает подготовку высококвалифицированных специалистов с учетом сегодняшних требований повышения научно-технического потенциала страны.

Современное перевооружение предприятий перерабатывающей промышленности во многом сдерживается отсутствием знающих специалистов и прогрессивного отечественного оборудования.

Целям успешной поддержки научно-технической политики государства и эффективности федеральных программ и положений Технологической платформы, должны служить прогрессивные преобразования в сфере материального производства; меры по повышению конкурентоспособности национальных продуктов на мировом рынке; мероприятия по укреплению продовольственной безопасности и обороноспособности страны; широкое внедрение малоотходных и безотходных технологий при переработке основного и вторичного сельскохозяйственного сырья; признание деятельности сложившихся научно-педагогических школ.

Длительное время при КубГТУ успешно функционирует научно-педагогическая школа по обработке сельскохозяйственного сырья сжиженными и сжатыми газами. В научном портфеле ученых этой школы уже имеются десятки прогрессивных технологических решений, позволяющих освоить импортоопережающие технологии по созданию газожидкостных и

электромагнитных способов обработки сырья и экологически чистых продуктов питания.

Благоприятный инновационный климат, позволяющий активизировать инновационную деятельность пищевых предприятий, относится к компетенции государственных органов. Такой климат позволит укрепить производственный потенциал предприятий и добиться устойчивого технико-технологического развития.

Перерабатывающий комплекс Кубани включает более 5 тыс. различных предприятий, почти пятая часть которых относится к крупному и среднему бизнесу. Кубань является флагманом сельскохозяйственной индустрии среди остальных регионов ЮФО.

Финансовое благополучие региона во многом зависит от природно-ресурсного потенциала: развития растениеводства, животноводства, освоения добычи полезных ископаемых, минеральных источников, наличия буковых и дубовых лесов.

Пищевая и перерабатывающая промышленность Кубани занимает свыше 45 % объема всей промышленной продукции края. Здесь самые высокие объемы производства мяса, молока, сахара-песка, подсолнечного масла, рыбы и консервированной продукции. Производство риса составляет 85 % от российского объёма, зерновой кукурузы свыше 45 %, концентрированных фруктовых соков около 40 %, мясных и мясорастительных консервов для детского питания почти 100 %, твёрдых сыров 6 %, мяса и субпродуктов около 7 %.

В июне 2016 года в Краснодаре состоялась международная научно-практическая конференция «Устойчивое развитие, экологически безопасные технологии и оборудование для переработки пищевого сельскохозяйственного сырья; импортоопережение», на которой отмечалось, что отличительной чертой промышленной инфраструктуры Краснодарского края является высокая степень концентрации ее предприятий в нескольких центрах – Апшеронском районе, Армавире, Белореченске, Горячем Ключе, Ейске, Краснодаре,

Кропоткине, Мостовском районе, Новороссийске, Северском районе, Тихорецке и Туапсе. Предприятия перерабатывающие сельскохозяйственное сырьё присутствуют на каждой муниципальной территории региона.

На конференции представлены доклады о современных технологиях и перспективному оборудованию для обработки мясного, молочного, рыбного и растительного сырья. Рассмотрены проблемы мониторинга и оценки состояния продовольственной и экономической безопасности.

В частности, отмечалось, что в последнее время ситуация в отрасли характеризуется некоторым подъёмом производства после периода регрессии и переходом к стадии оптимальной стабилизации. Руководство Краснодарского края стремится к стабилизации отраслей перерабатывающей промышленности в направлении развития высокотехнологичных, наукоемких и конкурентоспособных производств, способствует необходимой реконструкции и ориентации предприятий на краевые нужды, стремится повысить конкурентоспособность выпускаемой продукции и расширить рынки сбыта. Во многом этому способствовал краевой государственный заказ на основные виды продукции.

Высокие объемы выработки продукции обеспечиваются за счет повышения валовых сборов зерна, плодов и овощей, производства животноводческой продукции и освоения замены импортных товаров. Важную роль в этих достижениях оказало расширение ассортимента и улучшение внешнего вида изделий, переориентация спроса населения на отечественное продовольствие.

В то же время следует отметить, что развитие агропромышленного комплекса России в настоящее время ещё не полностью обеспечивает продовольственную и экономическую безопасность, его потенциал реализован не полностью. Достаточно велика импортная зависимость страны по отдельным видам пищевой продукции. С целью активизации научно-технического потенциала пищевой промышленности Краснодарского края решались задачи по аналитическому состоянию изучаемой проблемы, выявлению

существующих недостатков в области переработки сельскохозяйственного сырья, выбору перспективных направлений комплексной переработки растительного и животного сырья.

Вопросы обеспечения продовольственной безопасности России на ближайшее будущее должны решаться не просто за счёт восстановления дореформенных объёмов и ассортимента пищевых продуктов, но и путём перехода к инновационной модели развития сельского хозяйства.

В Краснодарском крае есть не востребованные ранее экономические возможности. В нынешний сложный экономический период средний и малый бизнес заручился доверием власти.

ЛИТЕРАТУРА

1 Анопченко, Т.Ю., Новицкая, А.И. Динамика и тенденции развития пищевой промышленности в современных условиях России //Journal of Economic Regulation (Вопросы регулирования экономики) Выпуск№ 1 / том 6, 2015. – С. 20-27.

2 Климова, Н.В. Продовольственная безопасность – основа обеспечения экономической безопасности региона // Фундаментальные исследования. – 2012. – № 9-1. – С. 214-219; URL: <http://fundamental-research.ru/article/view?id=30206> (дата обращения: 14.07.2016).

3 Кудряшова, А.А. Продовольственная безопасность: показатели, критерии, категории и масштабы/А.А. Кудряшова, О.П. Преснякова // Пищевая промышленность. - 2007. - №8. – С. 18-21.

4 Сергеев, В.Н. Россия на весах продовольственной безопасности. – М.: АПБ, 2012. – 103с.

5 Сергеев, В.Н. Потребительская корзина россиян и рациональные нормы потребления / В.Н. Сергеев // Пищевая промышленность – 2005. - № 8. – С. 28-31.

REFERENCES

1 Anopchenko, T.Yu., Novitskaya, A.I. Dinamika i tendentsii razvitiya pishchevoy promyshlennosti v sovremennykh usloviyakh Rossii //Journal of <http://ntk.kubstu.ru/file/1438>

Economic Regulation (Voprosy regulirovaniya ekonomiki) Vypusk№ 1 / tom 6, 2015. – S. 20-27.

2 Klimova, N.V. Prodovolstvennaya bezopasnost – osnova obespecheniya ekonomicheskoy bezopasnosti regiona // Fundamentalnye issledovaniya. – 2012. – № 9-1. – S. 214-219; URL: <http://fundamental-research.ru/article/view?id=30206> (data obrashcheniya: 14.07.2016).

3 Kudryashova, A.A. Prodovolstvennaya bezopasnost: pokazateli, kriterii, kategorii i masshtaby/A.A. Kudryashova, O.P. Presnyakova // Pishchevaya promyshlennost. - 2007. - №8. – S. 18-21.

4 Sergeev, V.N. Rossiya na vesakh prodovolstvennoy bezopasnosti. – M.: APB, 2012. – 103s.

5 Sergeev, V.N. Potrebitelskaya korzina rossiyan i ratsionalnye normy potrebleniya / V.N. Sergeev // Pishchevaya promyshlennost – 2005. - № 8. – S. 28-31.

HOW TO ACTIVATE THE SCIENTIFIC AND TECHNICAL POTENTIAL FOOD INDUSTRY

G.I. KASYANOV, V.S. GRINCHENKO, E.A. MAZURENKO

*Kuban State Technological University
2, Moskovskaya st., Krasnodar, Russian Federation, 350072,
e-mail: g_kasjanov@mail.ru*

To enhance scientific and technical potential of enterprises of food and processing industry need to use modern achievements in the field of improvement of technological processes of storage, removal of inedible parts, cutting, grinding, heat or cold processing of agricultural raw materials. The aim of this work is the formulation of the principles of enhancing scientific and technical potential of the food industry. In accordance with the intended purpose of the problem solved by the analytical condition of the studied problem, to identify existing shortcomings in the field of processing of agricultural raw materials, the choice of perspective directions of complex processing of vegetative and animal raw materials. Objects of study were the primary and secondary agricultural commodities grown in the Krasnodar region. The paper applies modern instrumental methods, with the use of devices of collective use Center of the Institute of food and processing industry of Kuban state University. The main results of the research include the analysis of bottlenecks in the matters of processing of agricultural raw materials.

Key words: long-term trends, the food industry, the qualitative composition of raw materials, recommendations for processing.