

УДК 330.322

Руденко В.Е.

Студент - магистрант

1 курс, факультет «Институт экономики и управления АПК»

ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева

Россия, г. Москва

ЭФФЕКТИВНОСТЬ ИННОВАЦИОННЫХ ПРОЕКТОВ В СФЕРЕ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА

Аннотация:

в статье рассматриваются проблемы повышения эффективности инновационных проектов в сфере переработки молока, так как важность деятельности по изучению инноваций и их свойств объясняется резко усилившимся воздействием научно-технического прогресса на развитие производства и рынка. В результате освоения новейших достижений науки и техники в товарообмен широким потоком вливаются принципиально новые, ранее не выпускающие товары. Одновременно происходит процесс ускорения обновления и совершенствования выпускаемых товаров.

Ключевые слова: инновация, переработка молока, инновационный проект, молочный продукт, товар, исследование.

Rudenko V.E.

Master Student

1st year, faculty of the Institute of Economics and Management of AIC

*Russian State Agrarian University - Moscow Timiryazev Agricultural
Academy*

Russia, Moscow

EFFICIENCY OF INNOVATIVE PROJECTS IN THE SPHERE OF MILK PROCESSING

Abstract:

the article analyzes the problems of increasing the efficiency of innovative projects in the field of milk processing, since the importance of the study of innovations and their properties is explained by the sharply increased impact of scientific and technological progress on the development of production and the market. As a result of the assimilation of the latest achievements of science and technology, fundamentally new, previously not manufactured goods are poured into the exchange of goods in a wide flow. At the same time, there is a process of accelerating the renewal and improvement of manufactured goods.

Keywords: innovation, milk processing, innovation project, milk product, good, research.

Важность деятельности по изучению инноваций и их свойств объясняется резко усилившимся воздействием научно-технического прогресса на развитие производства и рынка. В результате освоения новейших достижений науки и техники в товарообмен широким потоком вливаются принципиально новые, ранее не выпускающие товары. Одновременно происходит процесс ускорения обновления и совершенствования выпускаемых товаров.

При проведении подобного рода исследований предпринимателям жизненно важно знать, какая именно стратегия в области развития направлений создания новой продукции способна принести успех, то есть по каким направлениям должно идти совершенствование качества существующих товаров, чтобы повысить их конкурентоспособность на рынке и утвердиться на нем.

Причин для изменений на потребительском рынке молочных продуктов много. Переработчики их объясняют тем, что степень технической эффективности для производства большинства традиционных молочных продуктов такова, что становится все труднее достичь коммерческого преимущества, вырабатывая продукты дешевле, чем у конкурента. Это относится как к производственным затратам, так и к стоимости дистрибуции продукта. Для того, чтобы производство осталось эффективным, необходимо перенести внимание или на сам продукт, или на то, как его продать на рынке. Средством решения этой важной задачи и является глубокое изучение инновационного процесса.

Особенность продуктовых инноваций в молочной промышленности заключается в том, что новые виды молочных продуктов должны обеспечить решение следующего комплекса задач:

- рациональное использование поступающего на предприятие сырья;

- увеличение сроков годности молочных продуктов;
- улучшение структуры белкового питания населения, направленного на ликвидацию дефицита белка, его качественной неполноценности;
- безотходное использование продуктов вторичной переработки;
- удовлетворение потребности населения в функциональных продуктах, обогащенных пребиотическими и пробиотическими культурами, позволяющими ослабить фактор воздействия неблагоприятной экологии на человека; увеличение ассортимента диетических и диабетических продуктов.

Новые виды продуктов в молочной промышленности создаются на основе процессов фракционирования и модификации молочных компонентов с последующим их комбинированием между собой или компонентами немолочного происхождения. Это позволяет целенаправленно создавать продукты требуемого состава, а в сочетании с процессами специальной обработки – с новыми потребительскими свойствами и вкусовыми характеристиками. Если говорить конкретно об ассортименте товаров - новинок молочной промышленности, то в нем условно можно выделить следующие группы:

- продукты из обезжиренного молока, пахты, сыворотки для диетического питания с улучшенными вкусовыми свойствами, обогащенные пищевкусовыми добавками (напитки из сыворотки и пахты, кремы творожные нежирные, кефир ароматизированный и прочие);
- модифицированные продукты с заменой отдельных компонентов молока на растительные (сырные продукты, сливочные пасты, молочные консервы и другие);
- продукты, обладающие защитными факторами (кисломолочные напитки, продукты, обогащенные витаминами, в частности -

каратином, поливитаминными премиксами и биологически активными добавками);

- продукты для вегетарианцев (соевое молоко, соевые пасты, соевые сквашенные напитки);
- продукты с новыми потребительскими свойствами (сырные пасты на основе творога, десерты на основе сметаны и сливок, соусы на сметане и сыворотке, взбитые и замороженные десерты, сухие быстрорастворимые смеси, молочные продукты повышенной стойкости с улучшенными вкусовыми характеристиками;
- продукты для диабетического питания (за счет использования бескалорийных подсластителей): напитки, десерты, пасты.

Наши исследования показывают, что одним из перспективных проектов на молочных перерабатывающих предприятиях является применение инноваций в сфере функционального питания, поскольку важной тенденцией потребления молочных продуктов является возрастающий спрос на продукты так называемое «здоровое питание» при использовании пробиотических культур и вторичного молочного сырья.

Разработка законченного технологического цикла молочного предприятия предусматривает полное и рациональное использование всех компонентов молока. В связи с этим особое значение приобретает переработка вторичного белково-углеводного сырья. При этом решается ряд экологических проблем, так как исключается выброс сыворотки в окружающую среду. Результаты научных исследований, отечественный и зарубежный опыт показывает, что полное использование нежирного молочного сырья может быть достигнуто только на основе его промышленной переработки в пищевые и технические продукты и полуфабрикаты, кормовые концентраты. В свете вышесказанного, особую

актуальность приобретет разработка инновационных продуктов на основе использования вторичного молочного сырья.

Исследования показывают, что молочная сыворотка (вторичное молочное сырье) – является основным источником лактозы, содержание которой составляет более 70% сухого вещества, – данный вид молочного сырья рассматривается в настоящее время как один из основных источников получения производных лактозы, в частности, лактулозы.

Лактулоза – это форма молочного сахара – лактозы, не вызывающая отрицательных реакций организма человека и являющаяся основной питательной средой для полезной микрофлоры кишечника. Лактулоза уже более 40 лет применяется в педиатрии для стимуляции роста лактобактерий у детей грудного возраста, помимо стимуляции роста и активности бифидо- и лактобактерий, лактулоза повышает всасывание кальция, фосфора, магния в толстом кишечнике, т.е. снижает риск остеопороза, влияет на метаболизм липидов, уменьшая риск атеросклеротических изменений в сердечно-сосудистой системе, предотвращает образование желчных камней.

Молочные ингредиенты, такие, как лактоза, лактулоза, фактически смогут помочь продвижению других молочных продуктов, разработке новых видов продуктов питания и напитков за счет добавления полезных для здоровья компонентов, в частности функциональных.

Внедренный опыт производства таких инновационных функциональных продуктов с содержанием биологически активных компонентов накоплен племзаводом АО «Зеленоградское». Осваивая новые виды продукции, комбинат начал производство глазированных сырков с лактулозой и биоюгурта L.Casei, обогащенного пробиотической культурой L.Casei, которая способствует профилактике и лечению

заболеваний желудочно-кишечного тракта, повышает иммунитет организма, предотвращает развитие онкологических заболеваний.

Уникальные питательные, диетические и лечебно-профилактические свойства новых продуктов обуславливают их высокую коммерческую цену, что дает возможность получения большей прибыли, а также развитию инноваций. Для оценки экономической эффективности внедрения разработанной технологии проведен сравнительный анализ: производства биоюгурта и биоюгурта L.Casei; а также производства глазированных сырков и глазированных сырков «Здоровое питание» с сиропом лактулозы (таблица 1). Как видно, вариант производства биоюгурта L.Casei по сравнению с обычным биоюгуртом обеспечивает увеличение прибыли почти в пять раз и рентабельности на 15%. Происходит это в связи с повышением отпускной цены на 16% по сравнению с обычным биоюгуртом из-за высокого спроса на новый лечебный продукт, обогащенный пробиотическими культурами. Причем следует отметить, что себестоимость биоюгурта L.Casei немногим выше обычного биоюгурта – на 1,6%, за счет использования полезных бактерий L.Casei. Эффективность использования сиропа лактулозы при производстве глазированных сырков состоит в увеличении рентабельности в среднем на 3% по сравнению с обычным выпуском глазированных сырков. Это изменение происходит также за счет повышения отпускной цены на 3,2%. При этом стоимость сырья у сырков с лактулозой увеличена только на 322 рубля – это цена 10кг сиропа лактулозы, идущего на производство 1т глазированных сырков с лактулозой. Прибыль производство 1т нового продукта возросла на 13,8% по сравнению с обычным производством сырков.

Таблица 1

Эффективность производства инновационных продуктов на примере
АО «Зеленоградское» за 2020 г.

Показатели	Вариант 1		Вариант 2	
	Биойогурт	Биойогурт L.Casei	Глазированные сырки	Глазированные сырки с лактозой
Полная себестоимость 1т продукции, руб.	57988,8	58911	104020,2	104664,4
Сырье и основные материалы	28654	29576	69648	70292,2
Оптовая цена	60181,8	69874	128658	132705,6
Прибыль, руб.	2193	10963,6	24637,8	28041,2
Рентабельность, %	3,8	18,6	23,7	26,8

Таблица 2

Показатели эффективности производства традиционных и
инновационных молочных продуктов на примере АО «Зеленоградское» за
2020 г.

Показатели	Традиционные продукты	Инновационные продукты	Изменение результата деятельности
Себестоимость реализованной продукции, млн. руб.	597,19	661,17	+ 63,98
Выручка от реализации продукции, млн. руб.	619,4	753,73	+ 134,33
Прибыль от реализации продукции, млн. руб.	40,21	92,56	+52,35
Уровень рентабельности, %	6,8	14	+7,2

Таким образом, за счет незначительного изменения себестоимости производства инновационных продуктов и увеличения отпускной цены благодаря высокому спросу на новые продукты – повышается эффективность производства и реализация продукции предприятием.

Вопрос о внедрении инновационных технологий в производство молочных продуктов позволяет нам решить такие проблемы как:

1) использование вторичного молочного сырья – мы получаем безотходное производство, в значительной степени экономим затраты на закупку молочного сырья, а также имеем дополнительный доход от использования вторичного молочное сырье;

2) расширение ассортимента – что влечет появление новых полезных продуктов, а, значит, и нового бренда;

3) удовлетворение постоянно растущих потребительских предпочтений в системе функционального питания в условиях высокой конкуренции на рынке;

4) получение дополнительной финансовой прибыли для создания следующего поколения продукции.

Решение приведенных выше проблем позволяет увеличить эффективность работы молочных перерабатывающих предприятий и повысить их имидж на рынке сбыта.

Исследования показали, что выпуск инновационных продуктов ведет к выравниванию сезонности производства молочных продуктов, значительному увеличению реализации, повышает рентабельность, улучшает вкусовые качества выпускаемой продукции.

Внедрение инновационных продуктов предполагает в первую очередь финансовую отдачу для предприятия. Результаты наших в работе

расчетов (таблица 2) основных экономических показателей предпринимательской деятельности подтвердили, что выработка инновационных молочных продуктов на АО «Зеленоградское» увеличивает рентабельность производства более чем в 2 раза по сравнению с выпуском традиционной продукции.

Сочетание инновационных свойств продуктов, а также нацеленность на конечного потребителя в результате эффективных маркетинговых исследований позволили АО «Зеленоградское» увеличить выручку от реализации на 22%, а прибыль в 2,3 раза по сравнению с выпуском традиционных продуктов.

Подводя итог, можно сделать вывод, что на современном этапе развития предпринимательской деятельности в молочном производстве одним из основополагающих направлений должно стать применение инновационных разработок в сфере функционального питания, поскольку важной тенденцией потребления молочных продуктов является возрастающий спрос на продукты, обладающие лечебно-профилактическими свойствами. Кроме того, внедрение инновационных продуктов является важным резервом в увеличении рентабельности предпринимательской деятельности, и в повышении эффективности работы молочной отрасли.

Использованные источники

1. Орлова Е.В. Инновационные технологии или сохранение вековых традиций. Кто победит? // «Молочная промышленность». - 2016. № 4. – 43 с.
2. Зобкова З.С. Современные технологии молочных и молокосодержащих продуктов // «Молочная промышленность». 2014. № 12. – 14 с.
3. Серегин С.Н., Ижевская А.А. От стабилизации к росту через инновационные технологии // «Молочная промышленность». 2017. № 3. – 17 с.
4. Храмцов А. Г., Евдокимов И.А. и др. Использование лактозы и её производных // «Молочная промышленность». 2016. № 6. – 50 с.