

УДК 664.8:658.589(477.7)

ПЕРСПЕКТИВИ ІННОВАЦІЙНОГО РОЗВИТКУ КОНСЕРВНОГО ВИРОБНИЦТВА В УКРАЇНСЬКОМУ ПРИЧОРНОМОР'І

Іванченко В.С., Чехович З.В..

Розглянуті перспективи розвитку підприємств плодоовочевої консервної промисловості та механізм стимулювання інвестиційно-інноваційної діяльності в сфері консервного виробництва в Українському Причорномор'ї. Запропоновано ряд напрямів, методів і підходів щодо реалізації конкурентних переваг в консервній промисловості на інноваційній основі, на прикладі підприємств Одеської області.

Актуальність. Консерви є одним з найважливіших видів товарів широкого вжитку. Світове виробництво консервів у 2012 р сягнуло за відмітку 150 млрд. доларів США.

В Криму, Миколаївській, Херсонській і Одеській областях виробляють біля 40% всіх плодоовочевих консервів від загальнонаціональних обсягів. Виробництво овочів та фруктів розвинуте також на сході України, зокрема в Запорізькій, Полтавській, Донецькій областях.

Однак світовий ринок ставить нові вимоги щодо властивостей і якості консервної продукції, виникає потреба в інноваційних способах консервування і визначенні механізмів їхнього ефективного впровадження вітчизняними підприємствами в умовах кризи.

Аналіз досліджень і публікацій. Проблеми продовольчої безпеки висвітлюються достатньо широко в роботах вітчизняних науковців Власова В.І. [1], Гойчука О.І. [2], Лозинської Т.М. [3], Лукінова І.І. [4], Саблука П.Т. [5] та інших. Але проблеми інвестиційної привабливості підприємств, які повинні забезпечувати цю продовольчу безпеку, механізми забезпечення їхнього інноваційного розвитку висвітлені недостатньо.

В науковій літературі сучасних часів найчастіше розглядається поняття «інвестиційно-інноваційна привабливість». Так Фесенко Н.В. розглядає інвестиційно-інноваційну привабливість підприємства як комплексну характеристику підприємства, що відображає наявність переваг об'єкта інновації за рахунок сукупності взаємодіючих елементів різних рівнів складності та організації, які є підставою для ухвалення рішення щодо доцільності здійснення або залучення інвестицій [6].

З іншого боку Рожелюк В. та Хархут Н. визначають інвестиційно-інноваційну привабливість підприємства як узагальнене уявлення про економічний суб'єкт, що відображає потенційні можливості підвищення його вартості за рахунок розробки і ефективності використання в його діяльності нових і удосконалення існуючих продуктів, послуг, процесів на основі можливих інвестиційних ресурсів [7].

Також є думка, що інвестиційно-інноваційна привабливість підприємства є комплексною кількісно-якісною характеристикою генерованих сукупних можливостей та обмежень (ризиків), які визначають систему взаємозв'язків факторних компонент із метою активізації інвестиційно-інноваційних процесів на підприємстві, спрямованих на його соціально-економічний розвиток і підвищення конкурентоспроможності [8].

На наш погляд всі вищевказані підходи до трактування привабливості передбачають наявність зовнішнього інвестора та потенційного підприємства, на базі якого планується здійснювати інноваційні перетворення.

Крім того проблемні аспекти формування та зміцнення інноваційного потенціалу активно досліджуються іноземними і вітчизняними вченими, про що, зокрема, свідчать наукові публікації С. Осборна [9], М. Т. Коса [10], Г. Баженова [11], О. Васюхіна [12], Ю. Шипуліної [13], І. Федулової [14], Н. Чухрай [15] та ін.

Виклад основного матеріалу.

В Україні склалася певна спеціалізація у виробництві плодоовочевих консервів. Переробні підприємства Центру і Заходу виробляють в основному фруктові консерви, а Південний район спеціалізується на виробництві овочевих, в тому числі томатних консервів. Близько 16% сумарного обсягу української овочевої консервації займає також продукція консервних підприємств Одеської області, Миколаївської - близько 7%. Основними виробниками цих регіонів виступають ПРАТ Виробниче об'єднання «Одеський консервний завод», який виробляє 70 % загальнообласного обсягу овочевих консервів, а також Компанія «Сандора» і ЗАТ «Вознесенський консервний завод» в Миколаївській області.

Особливе місце в консервній галузі завжди займало виробництво плодоовочевих консервів для дитячого харчування. Ця продукція має велике соціальне значення, оскільки раціональне харчування є важливим чинником збереження здоров'я дітей та їх гармонійного розвитку.

Основними виробниками консервів в Україні є наступні підприємства: компанія «Чумак», яка займається консервуванням овочів, виготовленням соків та інших видів плодоовочеконсервної промисловості; група компаній «Верес», яка займається консервуванням овочів за особливою

технологією - консервування «по-домашньому»; ВАТ Виробниче об'єднання «Одеський консервний завод» (торгова марка «Господарочка») – виготовляє овочеві та плодові консерви, соки, пюре, кетчупи, халву та рибні консерви; ТОВ «Ніжинський консервний комбінат», яка виготовляє консервацію, соуси, соки, соління; ВАТ «Вінницький консервний завод» – займається виготовленням ікри, варення, джемів, повидла, овочевих консервів, рибних та м'ясних консервів, томатних соусів та кетчупів; компанія «Сандора» - займається виготовленням найрізноманітніших соків з плодів та ягід; ПРАТ «Одеський консервний завод дитячого харчування», що входить у великий соковий холдинг «Вітмарк – Україна». Його соки в білій упаковці займають більше 14 % сокового ринку України. Дочірнє підприємство «ВКС – Соки» виготовляє соки та продає їх за доступними для споживача цінами; консервний завод «Іллічівський»; «Вінні» – займається виготовленням соків з натуральних продуктів (Табл. 1.).

Таблиця 1

Виробництво плодоовочевих консервів в Одеській області, тис. т. [16]

Види плодоовочевих консервів	Роки								
	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Соки фруктові та овочеві, нектари	70,3	70,3	111,8	146,4	204,1	221,5	193,3	202,1	211,5
у тому числі соки (крім апельсинового) натуральні	50,1	51,1	61,3	75,8	112,2	119,3	59,5	82,2	99,3
- з них сік томатний	6,8	7,8	18,9	19,7	11,3	17,2	18,1	19,3	21,2
Овочі консервовані натуральні	12,5	14,5	24,0	24,0	29,9	20,2	24,8	26,9	28,2
у тому числі									
- томати консервовані, цілі або розрізані на частини	0,1	0,1	0,1	0,2	-	-	-	-	-
- пюре томатне не консервоване	1,3	1,3	1,2	0,5	4,6	0,1	0,2	0,6	0,8
- пюре томатне консервоване	9,2	9,2	16,8	13,3	14,5	9,0	11,8	12,5	13,0
- капуста квашена, горох, боби, спаржа, маслини, кукурудза цукрова консервовані	-	-	0,1	2,1	3,0	4,2	6,8	7,0	8,2
- овочі та суміші овочеві інші, не заморожені	3,9	3,9	5,3	7,5	7,3	6,9	5,9	6,3	7,9
Овочі, фрукти, гриби, горіхи, консервовані з доданням оцту чи оцтової кислоти	0,8	0,8	1,4	3,7	3,7	2,1	4,3	4,7	5,1
- у тому числі огірки, томати	0,6	0,6	1,4	3,6	3,7	2,1	4,2	4,7	5,1
Джеми, желе фруктові, пюре та пасти фруктові чи горіхові	6,0	6,0			3,8	3,4	1,8	3,1	8,9

Як показують дані цієї таблиці основними видами продукції є овочеві та плодові консерви, пюре, варення, соки, що вказує на необхідність розширення асортименту за рахунок, наприклад, сушених та заморожених овочів та фруктів.

Економічна ефективність галузі в Україні зумовлюється рядом умов макро- і мікро- зовнішнього, а також внутрішнього маркетингового середовища підприємства. В останні роки політичні умови в нашій країні характеризувалися нестабільністю, відсутністю захисту інтересів товаровиробників з боку держави, її інертним ставленням до розвитку різних форм власності та господарювання. Крім того, на діяльність підприємств галузі згубно впливають нестабільність фінансової системи, а також погіршення демографічної ситуації, яке проявляється, зокрема, в підвищенні частки громадян пенсійного віку і скороченні працездатного населення.

Негативний вплив науково-технічних факторів у галузі проявляється в тому, що більшість її підприємств увійшли в ринкові умови з вкрай фізично зношеними і морально застарілими основними фондами. В 1999 р. їх зношення становило в середньому 40-50%, а в 2008 – 62 % [17]. Відсутність інвестування та технічного переоснащення заводів, їх фінансова неспроможність самостійно оновлювати основні фонди тільки ускладнює ситуацію. Процес заміни фондів ускладнюється ще й тим, що на устаткування вітчизняного походження припадає лише 47%. За відсутності валютних коштів технічне переоснащення більшості підприємств галузі практично виключається, що ускладнює інноваційні процеси.

Аналізуючи тенденції розвитку підприємств консервної промисловості слід визначити, що велике значення має вплив природних факторів. Так, роки, неврожайні для томатів або іншої овочевої та садової продукції, спричиняють дефіцит відповідної сировини, що вимагає додаткових зусиль для її залучення з інших регіонів і, зрештою, призводять до зростання витрат виробництва.

Ефективність діяльності консервних підприємств великою мірою залежить від їх взаємодії з суб'єктами і факторами мікроекономічного середовища. Зокрема, постачальники сировини та матеріальних ресурсів значною мірою зумовлюють ритмічність їх роботи, обсяг виробничих затрат, якість продукції тощо. Вирішальним фактором розвитку і розміщення плодоовочеконсервної промисловості є сировинний. Це пояснюється передусім тим, що овочі та фрукти зберігаються недовго і є малотранспортабельними.

Останнім часом до числа найважливіших факторів розміщення харчової промисловості входить екологічний фактор. Загальне

забруднення довкілля, яке посилюється, змушує виробника приділяти підвищену увагу як якості сировини, так і санітарно-екологічним умовам виробництва харчових продуктів.

Особливо вплив екологічного фактору відчувається в умовах, коли споживачі консервної продукції вимагають від виробника не тільки високої якості переробки, але й використання екологічно чистої сировини.

За період з 1991р. та до цього часу в Одеській області збудовано та реконструйовано п'ять консервних заводів, які було введено в дію, потужністю: Одеський консервний завод - 75,0 муб. (мільйонів умовних банок); Одеський завод дитячого харчування - 62,0 муб.; Вінницький консервний завод - 35,0 муб.; Кодимський консервний завод - 19,9 муб.; Іллічівський консервний завод - 19,4 муб.

На сучасному етапі розвитку рослинництва сільгоспвиробниками застосовуються різні хімікати для удобрення ґрунту, що негативно впливає на здоров'я людини. Виробники ж сировини пропонують використовувати різного роду стимулятори росту, «прискорювачі» росту, обпилювачі тощо. А усі ці засоби забруднюють продукцію і, одночасно, впливають на український ринок консервної продукції. Наразі інвестиції треба спрямувати на впровадження технологій з виробництва екологічно чистої продукції. Впровадження в практику функціонування плодовоовочеконсервної промисловості принципів екологічно чистого виробництва є стратегічним напрямом державної та регіональної політики.

Підприємства харчової промисловості є джерелами впливу на довкілля. Реалізація природоохоронних програм стикається як з техніко-технологічними і фінансовими проблемами, так і з організаційно-економічними і нормативно-правовими протиріччями. Таким чином, головним питанням стратегічного розвитку підприємств плодовоовочеконсервної промисловості є:

- удосконалення теоретичних і науково-методичних підходів до планування, впровадження і управління реалізацією інноваційних проектів;

- розробка методів інтегральної оцінки інноваційного рівня підприємств як інформаційної основи визначення пріоритетних і економічно ефективних напрямів державного фінансування інноваційних заходів,

- розробка механізму стимулювання інноваційної діяльності.

Для реалізації такої стратегії необхідно реформувати систему господарських мотивацій фінансово-господарської діяльності. На сьогоднішній день проблема забезпечення ефективності виробництва

повинна розглядатися не лише з позиції отримання стабільного прибутку, а і з позиції забезпечення потреб споживача в екологічно чистому інноваційному продукті харчування, а також інноваційне вдосконалення виробництва має бути націлене на економію витрат. Ця мета досягається за рахунок впровадження ресурсозберігаючих технологій та використання комплексної переробки сировини. Економії витрат можна досягти і за рахунок зниження витрат від транспортування сировини.

Окремо слід зупинитись на технологічних особливостях виготовлення консервної продукції:

1. Технологічний процес консервного виробництва тісно пов'язаний з наявністю великої кількості відходів: фруктові вижимки, плодови кісточки, насіння. Питома вага відходів в галузі складає в середньому 25-40 % маси перероблюваної сировини [18]. Відходи містять у собі цінні харчові речовини, а тому можуть використовуватись на даному підприємстві як нова сировина чи напівфабрикати, переробляються для виготовлення інших харчових і технічних продуктів або реалізовуватись іншим підприємствам. Продуктами переробки відходів є халва, олійні кісточкові масла, повидло, джеми тощо.

2. Технологічні процеси в консервній галузі є водоемними. Вартість водозабезпечуючих фондів в загальній вартості основних фондів консервних підприємств в середньому складає 25 %. Тому ще одним джерелом економії є запровадження водо економних технологій.

3. Характерною особливістю технології плодоовочевих підприємств є послідовне виготовлення різних видів продукції на тому ж самому обладнанні, причому сировина і способи її переробки різні.

4. Технологічний процес виробництва консервів характеризується безперервністю, крім незначних перерв для миття апаратів невеликою тривалістю, як правило зміною, тому незавершене виробництво відсутнє.

5. Особливістю плодоовочевих консервних підприємств є і те, що вони технологічно попередільні, тобто продукція переробляється на цілому ряді послідовних стадій (переділів) виробництва: інспекція сировини, сортування, миття, механічна обробка, бланшування, фасування, укупорка, стерилізація, етикетування і пакування.

6. Важливою особливістю консервного виробництва є комплексний характер плодоовочевої сировини, з якої можна виготовити декілька видів як основної, так і побічної продукції і одночасно одержати придатні для використання відходи - вторинні матеріальні ресурси. Комплексна переробка сільськогосподарської сировини значною мірою впливає на організацію обліку витрат, оскільки при виготовленні декількох видів продукції з вихідної сировини виникає проблема прямого віднесення

матеріальних витрат на собівартість продукції.

7. Різноманітна технологія переробки сільськогосподарської сировини та великий асортимент виготовлюваної консервної продукції обумовлює використання різноманітних видів тари для її розфасовки. Солоні та квашені овочі пакуються в бочки, сушені овочі та фрукти - в мішки, різноманітні консерви - в жерстяну та скляну тару. Крім того, сучасні вимоги до зовнішнього вигляду продукції зумовлюють потребу використання одноразових видів тари, виготовленої за зразками передових закордонних підприємств. Різноманітність видів тари і способів пакування обумовлюють застосування різних облікових і калькуляційних одиниць і впливають на процес формування собівартості консервної продукції.

Усі вищеназвані особливості дозволяють зробити наступні **висновки щодо стратегічних орієнтирів для підприємств консервної галузі на інноваційний розвиток**, який передбачає:

- комплексний підхід до переробки сільськогосподарської сировини;
- розширення асортименту продукції за рахунок інноваційної продукції;
- запровадження інноваційних ресурсозберігаючих технологій;
- використання інноваційних логістичних схем;
- створення ефективної системи нагляду за якістю продукції.

З вищенаведеного зробимо висновки щодо інституційного забезпечення інноваційного розвитку підприємств консервної галузі:

- необхідність інноваційних перетворень у галузі виробництва плодоовочевих консервів продукції не є пріоритетною ні в одній із досліджуваних програм та стратегій розвитку;
- державна інноваційна політика неузгоджена та фрагментарна, що показує аналіз законодавчих актів щодо інноваційного розвитку;
- відсутність державної інноваційної політики щодо підтримки розробки та випуску безпечної, екологічної та органічної продукції;
- відсутність інформаційної бази щодо потреби в трансфертах технологій та наявності винаходів та ноу-хау в галузі технологій виробництва продукції консервної промисловості;
- зменшення кількості наукових співробітників та науко-технічних структур, які займаються інноваційними розробками;
- нереалізованість державних інноваційних програм, у зв'язку із відсутністю фінансування;
- відсутність дієвої системи контролю за розподілом і витрачанням державних коштів, виділених за інноваційними програмами;
- відсутність ефективної системи трансферу технологій;

- відсутність дієвої системи пільгового оподаткування інноваційних процесів;

- відсутність дієвої системи стимулювання інвестування коштів в інноваційні процеси на підприємствах консервної галузі.

Як бачимо, інституційне забезпечення інноваційного розвитку харчової промисловості України в цілому, і консервної галузі конкретно, є недостатнім і потребує подальшого розвитку.

У зв'язку з цим та враховуючи особливості організації інноваційної діяльності на консервних заводах ***пропонуються такі дії зі сприяння інноваційного розвитку консервування в Україні:***

- розробити Програму інноваційного розвитку переробної плодоовочевої галузі харчової промисловості, яка б передбачала технічне переоснащення та модернізацію технічного потенціалу, підвищення якості кадрового потенціалу, визначала принципи державної політики щодо стимулювання та підтримки інноваційних перетворень, сприяння створення агровиробничих інноваційних утворень (кластерів та технологічних платформ) тощо;

- внести зміни до Стратегії інноваційного розвитку України на 2010-2020 роки в умовах глобальних викликів, а саме передбачити в ній заходи стимулювання випуску органічних продуктів харчування, в т.ч. продуктів сушіння та заморозки;

- внести зміни до Програми розвитку інвестиційної та інноваційної діяльності в Україні, а саме передбачити формування Єдиної інформаційної бази щодо наукових інноваційних розробок у консервній галузі виробництва шляхом проведення повного техніко-технологічного аудиту інноваційного рівня технологій за рахунок державних коштів;

- розробити та затвердити на державному рівні механізм сприяння процесу інвестування державних та приватних коштів в інноваційний продукт харчової промисловості з передбаченням в ньому стимулюючих заходів для новаторів безвідходних та енергозберігаючих технологій, технологій переробки відходів та випуску органічної продукції та лікувальної продукції;

- розробити та затвердити на державному рівні дієвий механізм стимулювання наукової інноваційної діяльності;

- передбачити заходи щодо сприяння створення на території Одеської області компактного розміщення бізнес – кластерів з переробки сільськогосподарської сировини з розвиненою інфраструктурою та інших форм кооперації виробничих підприємств з сільгоспвиробниками та науково-технічними інноваційними центрами, які створюються з метою активізації інноваційної діяльності;

- внести зміни до Податкового кодексу України щодо стимулювання інноваційних перетворень. Пропонуємо передбачити наступні податкові пільги:

- суму оподаткованого прибутку, зменшити на 50 % прибутку, отриманого від реалізації інноваційної продукції;

- суму оподаткованого прибутку зменшити на 100 % прибутку, отриманого від реалізації органічної інноваційної продукції (наприклад отриманої за технологією сушіння або заморозки, виготовленої із органічної сировини);

- суму коштів, витрачених на розвиток власної інноваційної діяльності, включати у вартість витрат при визначенні оподаткованого прибутку в розмірі 100 %;

- суму коштів, направлених на інноваційний розвиток інших підприємств, або на розвиток інноваційних інфраструктур, включати у вартість витрат при визначенні оподаткованого прибутку в розмірі 50%.

Вітчизняні науковці визначають, що конкуренція в сучасних умовах «це вже не «продукт проти продукту», «ефективність про неефективності», ..., а «нелінійна» інновація проти «лінійної» [11].

Висновок лежить на поверхні: для того, щоб гідно конкурувати на світовому ринку, необхідно пропонувати покупцю інноваційний продукт.

Об'єктом дослідження в даній статті є діяльність підприємств консервної галузі, продуктом якої є консервна продукція (консерви).

В сучасному уявленні за видами основної сировини консерви ділять на такі групи:

- консерви овочеві (натуральні консерви, соки, закусочні консерви, обідні консерви, консерви для дитячого харчування, дієтичні консерви, томат-продукти, маринади й соління;

- консерви м'ясні (консерви з м'яса й м'ясопродуктів, консерви м'ясо-рослині (м'ясо-рослині на бобових культурах, з м'яса із крупами, з м'яса з макаронними виробами, м'ясо овочеві), консерви рослинні з жиром, консерви із птаха й дичини, маринади з м'ясопродуктів;

- консерви рибні (натуральні (у т.ч. консерви в бульйоні й у желе), у томатному соусі (з обсмаженої риби, з відварної риби), консерви рибні в маслі (з риби обсмаженої, з риби копченої (у т.ч. шпроти), з риби підсушеної (сардини, сайра), з риби відварної), паштети й пасти, рибо-рослині, з китового м'яса, з м'яса ракоподібних (краби, креветки, раки), ікорні товари, пресерви в герметичній тарі, не стерилізовані;

- консерви молочні (згущені із цукром (молоко, кава, вершки, маслянка), згущені без цукру, сухі (сухе молоко, сухі вершки), стерилізовані, дитячого дієтичного харчування);

- консерви плодово-ягідні (компоти плодови і ягідні; соки (натуральні, із цукром, концентровані), стерильні пюре, соуси й пасти, варення, джем, повидло, желе й сиропи, консерви для дитячого харчування, маринади (у герметичній тарі, пастеризовані).

Інновації в консервній галузі промисловості – це продуктові, процесові, маркетингові, організаційні, інтелектуальні та інфраструктурні інновації, які є абсолютно новими або суттєво вдосконаленими, запровадження яких вирішує поставлені цілі ефективного розвитку підприємства, забезпечує його конкурентні переваги та гарантує високу якість, екологічність та безпеку споживання харчових продуктів.

Моніторинг ринку консервної продукції показує, що основна частка в споживанні припадає на соки (20 %), натуральні овочеві консерви (20 %), закусочні овочеві консерви (17 %), рибні консерви (21 %), м'ясні консерви (22 %) [14; 15] (табл.2).

При цьому в Одесі ці показники становлять відповідно 23 %, 20 %, 12 %, 28 % та 17 %.

Необхідно відзначити, що наведене дослідження не охоплює молочні консерви та розглядає плодови консерви лише в частині соків.

Таблиця 2

Частка аудиторії споживання консервованої продукції [15]

Міста	Консервовані продукти та частка аудиторії споживання (%)					Разом
	Соки	Натуральні овочеві	Закусочні овочеві	Рибні консерви	М'ясні консерви	
Київ	25	18	15	25	17	100
Одеса	23	20	12	28	17	100
Донецьк	16	16	22	22	24	100
Дніпропетровськ	17	22	20	18	23	100
Львів	18	24	13	17	28	100
Харків	20	21	20	16	23	100
РАЗОМ	20	20	17	21	22	100

Можна виділити наступні напрями досліджень інноваційного напрямку в консервній галузі:

1. Прогресивні технології для виготовлення нових оздоровчих харчових продуктів (високовітамінні рослинні добавки з використанням азотних технологій та криогенної технології).

2. Інноваційні технології виробництва харчової продукції масового споживання нового покоління (нові плодово-ягідні наповнювачі за технологією структурованої продукції з капсульною структурою з використанням монотропного гелеутворення).

3. Моделювання рецептур харчових продуктів оздоровчої та лікувальної дії.

4. Безвідходна переробка м'ясної сировини з використанням ультразвуку.

5. Розробка прогресивних енерго- та ресурсозберігаючих процесів.

В таблиці 3 пропонуються різні види інноваційних продуктів з визначенням їх властивостей.

Таблиця 3
Види інноваційних продуктів консервній галузі [19]

Види інноваційних продуктів	Властивості	Найменування інноваційних продуктів
1.Натуральні плодовоовочеві продукти з використанням інтенсифікуючих технологій	Відрізняються збереженням вітамінного складу, смаку та кольору, подовженими термінами зберігання	- фруктові та овочеві порошки з натуральної сировини - пасти з дикорослої сировини (бузина чорна, слива японська, обліпиха, кизил, глід) - цукати з плодів та овочів - фруктові та овочеві пасти - соуси з натуральних плодів підвищеної біологічної цінності - свіжозаморожені фрукти та овочі

2. Використання біо-деградуючого комбінованого пакувального матеріалу з природних компонентів	Здатний біорозкладатися у природних умовах	
3. Харчові біологічно активні добавки, які використовуються у лікувальному та профілактичному харчуванні	З використанням інноваційної кріотехнології, нанотехнології та кріогенного обладнання виробництва БАД	
4. Дієтичні добавки на основі вторинної м'ясної сировини		Гемовітал, Калгем
5. Сушені харчові продукти швидкого приготування	Сушіння зі змішаним теплопідводом та рециркуляцією повітря. Скорочує тривалість сушіння зі збереженням вітамінного складу, смаку, кольору, запаху, низький вміст вологи	Сушена картопля, сушені трави, порошок виноградної вичавки, сушені дикорослі плоди та ягоди
6. Заморожені напівфабрикати для перших страв	Відсутність ароматизаторів, барвників, консервантів, подовжений термін зберігання	Суміш овочів високого ступеня готовності
7. Технологія ікр'яної продукції з капсульною структурою	Використання технології іонотропного гелеутворення	Альтернативний ікр'яний продукт
8. Енерго та ресурсозберігаючі технології	Використання безвідходної технології	томатний соус та лечо
	Використання інтенсифікуючої технології зі зниженими енерговитратами	Порошкоподібний напівфабрикат на основі грибів та овочів
9. Вилучення з нетрадиційної рослинної сировини		Ароматичні та біологоактивні речовини вишні, винограду, малини тощо

Потреба використання інноваційної моделі розвитку окремих галузей вимагає більш детального розгляду факторів, які впливають на ефективність інноваційної діяльності.

Показники інноваційної діяльності у харчовій галузі України значно поступаються аналогічним показникам Європейських країн. Найбільші показники активності у харчовій галузі мають такі країни, як Нідерланди (62 %), Австрія (67 %), Німеччина (69 %), Данія (71 %), Ірландія (74 %) [20].

Розвиток галузей харчової промисловості, що призводить до зростання конкурентоспроможності, як показує на сьогоднішній день світовий досвід, представлено за трьома сценаріями [21]:

- забезпечення конкурентних переваг за рахунок дешевих ресурсів (національна сировина та енергоресурси, людські ресурси);
- модернізація виробничого процесу з використанням найчастіше запозичених, ніж власних, науково-технічних досягнень;
- суттєва активізація інноваційної діяльності яка призводить до інноваційного прориву, який передбачає виробіток нових ідей, їх розповсюдження та використання у власному виробництві.

Розвиток за рахунок першого сценарію дозволяє підприємствам не тільки утриматись на світовому ринку, а навіть розширити свою присутність на ньому. Але за це необхідно сплатити певну ціну: країна стає сировинним придатком, її розвиток залежить від кон'юнктури світового ринку, має місце нерозвинений внутрішній ринок, забруднюється навколишнє середовище, використання дешевої робочої сили призводить до зниження добробуту населення.

Однак використання першого сценарного підходу все ж таки дозволяє досягнути зростання ефективності діяльності за рахунок зниження витрат. Нажаль, такий спосіб є короткостроковим, оскільки неможливо тривалий період часу тримати певний рівень цін на ринку за рахунок дешевої сировини або низького рівня оплати праці. Треба пам'ятати, що ресурси, як сировинні так і людські, є вичерпними.

Другий сценарій дозволяє активізувати промислову діяльність, забезпечити випуск конкурентоспроможної продукції та знизити залежність країни від імпорту продуктів харчування, розширити асортимент продукції внутрішнього ринку та можливості міжнародної співпраці. Але використання чужих інновацій та політика «наздоганяючої» модернізації виробництва не дозволяє зробити економічний прорив та перейти із статусу периферійного виробника до вищої ліги. Рух господарської діяльності за другим сценарієм вже вимагає додаткових фінансових вкладень, які пов'язані із модернізацією виробничих фондів. В умовах відсутності власних джерел фінансування для розвитку такого сценарію необхідна суттєва державна підтримка в галузях цільового фінансування та кредитування. Та навіть в умовах пільгового кредитування підприємство навряд досягне високого рівня

ефективності. Як правило, витрати повністю покриваються доходами, рівень рентабельності невисокий.

Вважаємо, що в структурі фінансової підтримки інноваційної діяльності українських підприємств пріоритет слід надавати саме бюджетному фінансуванню. Кредитування в Україні характеризується низьким використанням кредитних важелів, що пояснює низьку частку кредитів в загальному обсязі інноваційної діяльності [22].

Третій сценарій характеризується активізацією інноваційної діяльності, зростанням ролі інформаційних технологій, розвитком інноваційної інфраструктури. Розробка інноваційного продукту дозволяє зробити певний стрибок економічної ефективності. Незважаючи на витрати, пов'язані із розробкою та просуванням нового продукту, фінансовий результат, як правило, достатньо високий. При цьому гарантується стабільність отримання прибутків тривалий період часу. Однак для того, щоб даний сценарій запрацював, необхідно забезпечити державну підтримку розвитку галузей, які формують основу економічних знань, а саме:

- розвиток комп'ютерних мереж;
- розвиток природоохоронних технологій;
- створення нових матеріалів;
- створення нових засобів захисту рослин;
- розробка нових джерел енергії.

На прийняття рішення щодо використання будь-якого сценарного розвитку впливають різні групи факторів: підприємницьке середовище, якість державних інституцій, науково-технічний прогрес [23].

Висновки: Виходячи з вищенаведеного, вважаємо, що на сповільнення інноваційної діяльності впливають такі фактори:

- загальний спад виробництва в Україні;
- незадовільна динаміка структурних перетворень в Україні;
- низький технічний стан виробничих потужностей;
- ресурсна обмеженість;
- відсутність власних та запозичених джерел фінансування;
- відсутність державної підтримки.

Консервна галузь повинна перейти на інноваційну модель розвитку.

Для цього, на наш погляд, необхідно застосувати таку стратегію інноваційних перетворень, яка б не тільки створювала сприятливі умови для зростання конкурентоспроможності підприємства - інноватора консервної галузі, але й забезпечувала певний баланс між різними суб'єктами інноваційної діяльності: держави, підприємства консервної

промисловості, сільгоспвиробника, організацій інноваційно-інституційного забезпечення та суспільства в цілому.

Література

1. Власов В.І. Глобальна продовольча безпека / В.І. Власов. – К.: ІАЕ, 2001. – 506 с.
2. Гойчук О.І. Продовольча безпека: монографія / О.І.Гойчук. – Житомир, Полісся, 2004. – 348 с.
3. Лозинська Т.М. Національний продовольчий ринок в умовах глобалізації: монографія. – Х.: Вид-во ХарРІНАДУ „Магістр”, 2007. – 272 с.
4. Лукінов І.І. Про стратегію трансформування АПК та забезпеченні продовольчої безпеки України / І.І.Лукінов, П.Т. Саблук // Економіка України. – 2000. – № 9. – С. 62-81.
5. Саблук П.Т. Глобалізація і продовольство: монографія / П.Т. Саблук, О.Г. Білоус, В.І. Власов. – К.: ННУ ІАЕ, 2008. – 632 с.
6. Фесенко Н.В. Інвестиційно-інноваційна привабливість підприємств АПК / Н.В. Фесенко // Автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. екон.наук: спец. 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності) [Електронний ресурс]. Полтавський університет економіки і торгівлі. – 2013р.- 21 с. – Режим доступу: <http://mydisser.com/ru/catalog/view/45/769/14477.html>
- 7.Рожельюк В, Хархут Н. Аналіз інноваційно-інвестиційної привабливості підприємства / В. Рожельюк, Н.Хархут // Економічний аналіз. Випуск 2(18), 2008. – С.275-278.
- 8.Шара Є.А. Інвестиційно-інноваційна привабливість регіонів України за умов інтеграційного розвитку / Автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. екон.наук: спец. 08.00.05 – розвиток продуктивних сил і регіональна економіка [Електронний ресурс]. Донецький інститут економіки промисловості. – 2012р.- 21 с.
9. Osborne S. P. The once and future pioneers? The innovative capacity of voluntary organisations and the provision of public services: A longitudinal approach / Stephen P. Osborne, Celine Chew, Kate McLaughlin // Public Management Review. – 2008. – Vol. 10, N 1. – P. 51-70.
10. Кос Т. Factors impacting the innovative capacity in large-scale companies / Tufan Koc, Cemil Ceylan // Technovation. – 2007. – Vol. 27, N 3. – P. 105-114.

11. Баженов Г. Е. Инновационный потенциал предприятия: экономический аспект / Г. Е. Баженов, О. А. Кислицына // Вестн. Томск. гос. ун-та. – 2009. – № 323. – С. 222-228.
12. Васюхин О. В. Концептуальный подход к формированию и развитию инновационного потенциала предприятия / О. В. Васюхин, Е. А. Павлова // Современные проблемы науки и образования. – 2013. – № 3. – Режим доступа : <http://www.science-education.ru/109-9163>.
13. Шипуліна Ю. С. Управління розвитком інноваційного потенціалу промислових підприємств / Ю. С. Шипуліна // Проблеми управління інноваційним розвитком підприємств у транзитивній економіці : монографія ; за заг. ред. С. М. Ілляшенка. – Суми : Університетська книга, 2005. – С. 174-231.
14. Федулова І. В. Стратегічні напрями розвитку інноваційного потенціалу промислових підприємств / І. В. Федулова // Науковий вісн. Волинськ. нац. ун-ту ім. Л. Українки. – 2010. – № 5. – С. 65-69.
15. Чухрай Н. Формування інноваційного потенціалу підприємства: маркетингове і логістичне забезпечення : монографія / Н. Чухрай. — Л. : НУ"Львівська політехніка", 2002. — 315 с.
16. Статистичний щорічник Одеської області за 2010 рік. – Одеса : Головне управління статистики, – 2011. – 540 с.
17. Скляр Л.Б. Проблеми екологізації діяльності підприємств харчової промисловості / Л.Б. Скляр // Вісник соціально-економічних досліджень: зб. наук. праць. Одеса, 2010. – Вип. 40. – С. 394-397.
18. Какутич Е.Ю. Устойчивое развитие и экологическая безопасность общества в экономических трансформациях. Монография / Е.Ю. Какутич // под редакцией проф. Е.В. Хлобыстова. – Симферополь. Предприятие Феникс, 2010. – 585 с.
19. Пятницкая Г., Григоренко О., Найдюк В. Інноваційний потенціал розвитку підприємств ресторанного господарства в Україні. - Товари і ринки. 2013. №2. С.29-43. <http://tr.knteu.kiev.ua/files/2013/16/4.pdf>
20. Мамочка А.Ю. Інноваційний розвиток харчової промисловості в Україні // Вісник Сумського національного аграрного університету. – 2012. – №1. – С. 216-220.
21. В.М. Хобта, Г.О. Комар. Оцінка інноваційного потенціалу підприємства file:///C:/Users/Admin/Desktop/%D0%A1%D0%9B%D0%90%D0%92%D0%98%D0%9A/econpr_2009_1_16.pdf
22. Мазейкіна О. О. Оцінка інноваційного потенціалу підприємства [Текст] / О. О. Мазейкіна // Теоретичні і практичні аспекти економіки та інтелектуальної власності = Theoretical and Practical Aspects of Economics

and Intellectual Property : збірник наукових праць / ПДТУ. – Маріуполь, 2010. - Т. 1. - С. 213-217.

23 Краснокутська Н. В. Інноваційний менеджмент: Навч. посібник. – К.: КНЕУ, 2003. – 504 с. - <http://library.if.ua/books/4.html>

Abstract

Ivanchenkov V.S, Chehovich Z.V.

Prospects of innovative development of canning industry in Ukrainian Black Sea regions

Prospects of development of fruit and vegetable canning industry and mechanism of stimulation of investment and innovation in the field of canning in the Ukrainian Black Sea region are discussed. A set of trends, methods and approaches for realization of competitive advantage in the canning industry on the innovative basis on the example of Odessa region's enterprises is proposed.