

## **ВПЛИВ ПРОДУКТОВИХ ІННОВАЦІЙ НА ПОСИЛЕННЯ РИНКОВОЇ ПОЗИЦІЇ ПІДПРИЄМСТВА**

*Ємцев В.І., д.е.н., доцент кафедри менеджменту НУХТ,*

*Ємцева І.В., аспірант, НУХТ, м. Київ, Україна*

Вітчизняне цукробурякове виробництво нині знаходиться у важкому та нестійкому стані про що свідчать дані наведені у таблиці.

Як свідчать проведені результати досліджень, цукробуряковий підкомплекс АПК України, протягом останніх двадцяти трьох років, відчув глибоку кризу й розвивається в умовах невизначеності, стрімкого зростання цін на матеріальні ресурси, постійної зміни цін і попиту на цукрові буряки, цукор тощо.

Усе це визначає нестабільність розмірів площ посівів, обсягів виробництва цукрового буряка, підвищення його собівартості й, відповідно, собівартості цукру, веде до низького рівня рентабельності (в окремі роки - до збитковості) їх виробництва й, як наслідок, до низького рівня конкурентоспроможності підприємств підкомплексу навіть у порівнянні з країнами СНД. При цьому необхідно виділити наявність досить серйозних проблем у буряківництві і цукробуряковому виробництві - моральне і фізичне старіння діючого технологічного і енергетичного устаткування цукрових заводів (результат - низький коефіцієнт виходу цукру з цукрових буряків) і бурякової техніки в бурякосійних господарствах, істотне відставання вітчизняного буряківництва (низький рівень урожайності цукрових буряків) і бурякового насінництва, у порівнянні з іншими бурякосійними країнами; скорочення посівів насіння і коренеплодів цукрових буряків; високі втрати бурякової маси і цукру під час зберігання буряку; ціновий диспаритет, проблема фінансування сезонних витрат, зниження економічної привабливості буряківництва, у порівнянні з виробництвом інших сільськогосподарських культур і багато інших.

Модернізація основних фондів підприємств підкомплексу, в силу обмеженості інвестиційних ресурсів, відбувається за рахунок застосування, в основному, застарілого імпортного устаткування та техніки. У більшості підприємств підкомплексу формується переважно наздоганяючий характер поведінкового типу розвитку підприємств; рівень інвестиційної ефективності недостатньо сприяє створенню довгострокових стійких конкурентних переваг і підвищенню конкурентоспроможності цукрового виробництва; окремі параметри продовольчої безпеки досягались і продовжують досягатись, в основному, за рахунок використання імпортного насіннєвого матеріалу (80% від загальної потреби) і присутності на товарному ринку, в окремі роки, цукру з імпортною сировиною, що свідчить про значний рівень залежності від світового ринку.

Тому, не дивлячись на певну позитивну динаміку показників ресурсної ефективності, при їх порівнянні з досягнутим рівнем в країнах ЄС, слід зробити висновок про неконкурентоспроможність вітчизняного цукробурякового

підкомплексу, викликану техніко-технологічною, інфраструктурною і інноваційною відсталістю.

Таблиця

**Динаміка основних показників роботи цукробурякового підкомплексу  
АПК України за 2001-2013 рр.**

Показники	Середнє 2001- 2005	2007	2009	2010	Середнє. 2005- 2010	2011	2012	2013
Площа посіву, тис. га	757,7	584,0	327,6	492	516,5	544,4	466,4	270,0
Заготівля буряків, млн.т.	14,58	16,36	9,44	13,37	14,77	17,79	17,55	9,22
Кіль-сть прац. заводів.,шт.	126	110	56	73	86,0	77	63	38
Потужність. задіян. з-дів.т.т.	353,9	310,1	180,47	224,6	254,0	240,2	212,88	137,4
Вироблено цукру, т/га	2,32	3,18	3,87	3,12	3,5	4,52	4,76	4,48

*Джерело: розраховано авторами за матеріалами [1, 2, 3]*

Погіршує ситуацію на внутрішньому ринку цукру і рівень застосування цукрозамінників у виробництві харчових продуктів, що склався в країні. Ще 10-12 років тому цукрозамінників в Україні майже не було. І хоча офіційна статистика обсягів імпорту цукрозамінників в Україні не ведеться, однак, за оцінками експертів, у 2012/13 маркетинговому році, до країни було імпортовано цукрозамінників в обсязі, що заміщає у споживанні 300 тис.т цукру, тобто 7-8 кг цукру в перерахунку на одного мешканця (при загальному споживанні 38 кг/рік) [1]. Це такі цукрозамінники, як алітам E956, неогесперидін E959, неотам E961, твінсвіт E962, лактат E966. сорбіт E420, ацесульфам E950 та підсолоджувачі аспартам E951, циклам E952, ізомальт E953, сахарин E954, мальтїт E965, ксилїт E967, тощо. Зазначені цукрозамінники використовуються при виготовленні таких видів продуктів, як безалкогольні напої, кондитерські вироби, плодоовочеві консерви, джеми, желе, жувальна гумка, соуси, десерти на кисломолочній основі. При цьому, використання цукрозамінників у виробництві технологічно простіше і дешевше. Наприклад, вартість аспартама становить 250-300 грн/кг. У той же час кілограм аспартама заміняє 160-200 кг цукру (1300-1600грн) [1, 5].

В Україні дозволене використання 13 цукрозамінників при виробництві продуктів харчування - притім, що чотири з них частково або повністю заборонені до

використання в розвинених країнах. Так у США заборонена цикламова кислота (позначається E952), у Великобританії - ацесульфам калію (E950; за винятком безалкогольних напоїв). Також у ряді розвинених країн уведено обмеження на використання аспартама (E951) і сахарину (E954), на продукти наноситься спеціальне маркування або забороняється використання E951 при виробництві продуктів, які проходять термічну обробку. Усі ці речовини в Україні дозволені за умови дотримання припустимих дозувань [1, 5].

Використання цукрозамінників при виготовленні продуктів харчування та напоїв, особливо дитячих, несе шкоду та загрозу здоров'ю споживачів. Саме тому, у цьому питанні також потрібно налагодити державний контроль та внести необхідні зміни до Законів України «Про безпеку та якість харчових продуктів» та «Про дитяче харчування». Однак, Україна і досі не відреагувала на ситуацію, що склалася, і не визначила, як це зробила Європа, правила - скільки і яких цукрозамінників може бути використано при виробництві кожної одиниці конкретного виду харчової продукції. Адже, іноді, використовуються такі цукрозамінники нового покоління, кілограм яких замінює 8-40 т цукру. І те, що в країні сьогодні немає дієвого контролю за використанням цукрозамінників, значно спрощує імпортерам можливість ввезення цукрозамінників до країни. Якщо в ряді країн були проведені дослідження, і по їхніх результатах було доведено, що зазначені підсоложувачі негативно впливають на здоров'я людей, чому ми повинні використовувати їх в Україні? Виходячи з цього, виробники цукру пропонували і продовжують пропонувати обмеження використання цукрозамінників у харчовій і переробній промисловості раніше.

Особливо гостро це питання постає протягом останніх років, коли спостерігаються стійкі несприятливі зміни в структурі харчування населення України. Так у 2013 р українці знизили споживання біологічно цінних продуктів: м'яса й м'ясопродуктів - на 37%, молока й молочних продуктів - на 35%, яєць - на 38%, риби - на 81%, овочів і фруктів - на 49%. Одночасно зі зниженням споживання українцями здоровішої їжі спостерігається тенденція до збільшення споживання нездорових продуктів [3]. За результатами дослідження, проведеного міжнародною організацією Oxfam International в 125 країнах, Україна займає 33-є місце в рейтингу по доступності й ознакам якості продуктів харчування. При цьому склалася парадоксальна ситуація, коли країна практично не має проблем із забезпеченістю населення продовольством, але якість українських товарів і їх користь для людини невисокі [4]. Виходом з ситуації що склалася є впровадження переробними підприємствами стратегії розвитку через диференціацію продукції, що наприклад, у цукровій галузі, вимагає значного розширення асортименту продукції цукрових заводів. Це, в першу чергу, відноситься до цукру в рідкому стані, який виробляють і активно використовують багато країн (Англія, США, Франція, Німеччина, Італія тощо) і де його об'єми та асортимент дуже різноманітний. Наприклад, у Франції в торговій мережі пропонується біля 50 видів цукру [1]. Молочна галузь для своїх потреб може споживати рідкого цукру до 60% при виробництві морозива, заморожених десертів і згущеного молока. Велику кількість цукру в рідкому стані може споживати

кондитерська, хлібопекарна, консервна, безалкогольна галузі. При цьому інвертований рідкий цукор значно збільшує термін зберігання і покращує якість продукції, у виготовленні якої він застосовується. Особливо це стосується виробництва фруктових напоїв, органолептичні та якісні властивості яких пов'язані з величиною рН розчину. Інвертований цукор також надає продукту більшу стійкість, запобігає черствінню хлібобулочних виробів, а при використанні в домашніх умовах - забезпечує гарний смак і свіжість продуктів. Інвертований рідкий цукор, збагачений корисними фруктовими добавками, наприклад, малиновими, полуничними, смородиновими сиропами, може надходити безпосередньо в роздрібну торгівлю для реалізації кінцевому споживачу. При виготовленні кондитерських виробів і консервуванні фруктів високий осмотичний тиск цих сиропів зумовлює швидке проникнення глюкози і фруктози в тканину фруктів, що консервуються, і запобігає «зацукренню» джемів та варення.

Ще одним із можливих шляхів розширення асортименту цукру є виробництво кристалічного цукру ароматизованого натуральними добавками (біологічно-корисними комплексами ягідної сировини (малина, смородина, вишня тощо)).

### **Список літератури:**

1. Ємцев В.І. Забезпечення конкурентоспроможності підприємств цукробурякового підкомплексу в умовах конкурентного середовища: монографія / В.І. Ємцев. – К. : ЦП «КОМПРИНТ», 2013. – 477 с.
2. Ярчук М.М. Аналітична інформація про підсумки роботи Національної асоціації цукровиків України в 2013 р. / М.М. Ярчук // Матеріали науково-технічної конф. цукровиків України «Конкурентоспроможність українського цукру на національному і світовому ринках – вимоги часу» - К.: «Цукор України», 2014. - С. 7-28.
3. Статистичний щорічник України за 2013 рік [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>.
4. Украинцы отказываются от употребления биологически ценных продуктов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.kommersant.ua/doc/2393115>.
5. В Украине используют сахарозаменители, запрещенные за рубежом [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.kommersant.ua/doc/2275494>.

## **ІННОВАЦІЇ ЯК ОСНОВНИЙ КОМПОНЕНТ СТАЛОГО РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВ**

*Нестеренко О.С., аспірант кафедри економіки та управління національним господарством, ОНЕУ, м. Одеса, Україна*

Передвісником сучасних підходів і ідей сталого розвитку слід вважати нашого співвітчизника академіка В.І.Вернадського, який майже століття тому створив вчення про ноосферу, єдність людини і природи, їхній тісний взаємозв'язок і взаємний вплив.