

УДК 658.589.664

INNOVATIVE WAY: FROM SCHUMPETER'S THEORY TO HEALTHY NUTRITION

ІННОВАЦІЙНИЙ ШЛЯХ: ВІД ТЕОРІЇ ШУМПЕТЕРА ДО ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ

Simakhina G.O. / Сімахіна Г.О.*d. t. s., prof./ д. т. н., проф.*

ORCID: 0000-0002-7836-3114

Naumenko N.V. / Наumenко Н.В.*d. philol. s., prof./ д. філол. н., проф.*

ORCID: 0000-0002-7340-8985

National University of Food Technologies,

Kyiv, Volodymyrska, 68, 01601

Національний університет харчових технологій,

Київ, Володимирська, 68, 01601

Анотація. Характерна прикмета сучасного етапу економічно розвинених передових країн – інноваційний шлях розвитку, в основі якого лежить цілеспрямований процес пошуку, підготовки і реалізації інновацій, які дозволяють підвищити ефективність суспільного виробництва, в нашому випадку – виробництва нових і традиційних харчових продуктів з поліпшеними характеристиками. На інноваційний шлях розвитку орієнтується й харчова промисловість України. Тому мета даної роботи полягає у з'ясуванні перспектив упровадження інновацій на підприємствах, у тому числі з позицій сталого розвитку; створення моделі інтегрального підходу для отримання інноваційного харчового продукту, а також у формулюванні деяких теоретичних понять і термінів, що стосуються інновацій та інноваційної діяльності. За результатами проведеного дослідження виявлено основні переваги впровадження і розгортання інноваційної діяльності на харчових підприємствах України; запропоновано ряд нових термінів, що можуть служити теоретичною базою становлення інноваційних технологій як науки; описано модель інтегрального підходу до виробництва нових продуктів, зокрема шляхом збагачення традиційних харчових середовищ, яку можна реалізувати на підприємствах будь-якої виробничої потужності, а також у крафтовій сфері.

Ключові слова: інновації, інноваційне підприємство, технологічно новий продукт, оздоровче харчування, технологічне рішення.

Abstract. The innovative trend, based on the purposeful process of query, preparation and embodiment of innovations to enhance the social production effectiveness (particularly, production of new and traditional foodstuffs with improved characteristics), is quite a typical sign of economical development for the leading countries on the stage. Likewise, innovative trend is what the food industry in Ukraine is currently oriented on. Therefore, the aim of this work is to elucidate the prospects of innovations implementation, especially in terms of sustainable development; to create the model of the integrate approach to obtaining an innovative food product; and also to formulate some theoretical notions concerning innovation and innovative activity. Having based on the results of the research accomplished, the authors revealed the essential advantages of implementation and improvement of innovative activity on the food enterprises in Ukraine; proposed an array of new terms to be furthermore the theoretical basis for 'innovative technology' as the branch of science; described the model of the integrate approach to new foods production, primarily by fortification of the traditional food bases, which, in process, can be realized on the enterprises of any industrial capacity, as well as in the field of craft technologies.

Keywords: *innovations, innovative enterprise, technologically new product, healthy nutrition, technological resolution.*

Вступ.

Інновації, нововведення, інноваційна діяльність та інноваційна політика – це нові категорії, які з'явилися в економічному розвитку нашої держави в умовах ринкових відносин. Цих категорій не було досі у вітчизняній економічній теорії та практиці [1]. У сучасних умовах інноваційний шлях розвитку України є єдино доцільним, економічно обґрунтованим, підтвердженим багаторічною діяльністю індустріально розвинених країн світу. Це однаково стосується усіх галузей суспільного життя. Особливого значення в нинішній час набирає інноваційний розвиток у харчових технологіях, де цілеспрямований пошук, формування і реалізація інновацій дають можливість отримати нове покоління харчових продуктів, яке відповідає принципам здорового харчування і формулі харчування XXI століття – якість, ефективність та абсолютна безпека для споживача.

«Щоб мати майбутнє, треба бути готовим зробити щось нове», – сказав ще 1909 року Пітер Друкер, американський спеціаліст із менеджменту. Цю тему продовжив Йозеф Шумпетер, австро-американський економіст і соціолог: «Прибуток може бути отриманий лише в результаті переваг, які дає інновація». Сьогодні у діловому світі цю тезу називають теоремою Шумпетера [2].

У діяльності будь-яких харчових підприємств, у тому числі інноваційних, розрізняють економічну та соціальну ефективність, які потрібно розраховувати при виконанні будь-яких наукових теоретичних і практичних розробок, у тому числі в дипломних, магістерських кваліфікаційних та дисертаційних роботах. Між цими показниками існує істотна відмінність. Якщо економічну ефективність можна завжди виразити у грошовому еквіваленті, то соціальну ефективність конкретними цифрами не вимірюють. Вона визначається поліпшенням стану здоров'я споживачів нової харчової продукції. Важко оцінити в цифрах цей показник, досі навіть у медицині не розроблено необхідної методики. Тому в наукових роботах достатньо обґрунтувати можливу соціальну ефективність її результатів на основі аналізу впливу на

організм людини тих інгредієнтів, якими ми збагачуємо традиційне харчове середовище і які надають готовим продуктам нового функціонального спрямування. Якщо наукова розробка не пройшла повного циклу випробувань на підприємстві, тоді розраховують не реальний, а очікуваний економічний ефект. Таким чином, порушена в даній статті тема є актуальною, важливою для економіки України і потребує постійної уваги науковців та практиків.

Основний текст.

Аналіз літературних джерел, Інтернет-ресурсів за темою дослідження показав, що У розгортанні інноваційної діяльності, в першу чергу, зацікавлені вітчизняні виробники продукції. Адже випуск на ринок нових і конкурентоспроможних видів товарів дає їм гарантовані доходи і прибутки, швидко окупність вкладених коштів, накопичення капіталу і можливість його вкладення в розширення виробництва.

Інноваційна діяльність сприяє також вирішенню важливої соціальної проблеми – зайнятості, тобто створення нових робочих місць, що, своєю чергою, забезпечує гарантовану та вчасно виплачену заробітну платню.

У розвитку інноваційної діяльності зацікавлені і споживачі, оскільки вони отримують продукцію, товари та послуги з новими показниками високої якості.

І, безумовно, в інноваційному шляху розвитку зацікавлена держава, оскільки це сприяє зростанню валового внутрішнього продукту (ВВП), обсягів реалізації продукції та збільшенню надходжень до бюджетів усіх рівнів і, як результат, зростанню життєвого рівня громадян і зміцненню соціальної злагоди у державі [3].

Розгортання інноваційної діяльності – це також і приплив до вітчизняних виробників іноземного капіталу у вигляді прямих інвестицій, тому що встановлення державою пріоритетів і преференцій щодо інноваційної діяльності збільшує інвестиційну привабливість вітчизняного виробництва.

Реалізація інноваційної політики потребує не тільки проведення певних організаційних і фінансових зусиль. Для цього необхідно передусім оволодіти великою сумою знань законодавчих, нормативно-правових і особливо

технологічних. Великого значення надається також впровадженню нової термінології. Тому, взявши за основу теоретичну базу економічних наук, пропонуємо визначення та формулювання основних понять інновацій стосовно харчових виробництв [4].

Отож, **інновації в харчових виробництвах** – це новостворені або вдосконалені конкурентоздатні технології та отримані на їхній основі нові харчові продукти, що істотно поліпшують структуру та якість харчової продукції, позитивно впливаючи на стан здоров'я споживачів і забезпечуючи їм активне творче довголіття.

Інноваційне харчове підприємство можна розглядати як сучасне виробництво традиційних і нових харчових продуктів, що базується на досягненнях науково-технічного прогресу, передбачає активне використання нових технологічних і технічних рішень з метою постійного зростання соціальної та економічної ефективності господарювання.

Аналіз структури харчових продуктів, що випускаються на сучасних харчових підприємствах, свідчить про те, що на сьогодні до **інноваційної продукції** належать у першу чергу **харчові продукти оздоровчого та профілактичного призначення**, тобто **оздоровчі харчові продукти**.

Ця продукція представлена в основному традиційними харчовими продуктами, збагаченими есенціальними макро- або мікронутрієнтами, які надають готовим продуктам оздоровчих властивостей.

З точки зору інновацій харчові продукти або нові дієтичні добавки, отримані з використанням криогенних, низькотемпературних, мембранних або нанотехнологій, безперечно, належать до **технологічно нових продуктів**.

Спробуємо створити модель отримання інноваційної продукції на прикладі виробництва оздоровчих харчових продуктів на основі традиційного харчового середовища. При розробленні таких продуктів як об'єктів інноваційної діяльності доцільно використовувати **інтегральний підхід**, котрий включає ряд взаємопов'язаних елементів для створення і впровадження нового харчового продукту. В результаті такого інтегрального підходу можливо створити

широкий спектр інноваційної продукції.

При виробництві продукції за запропонованою моделлю можна використовувати сучасні технологічні рішення: мембранні методи, низькотемпературні, кріогенні, дезінтеграторні, електротехнології, нанотехнології тощо. Світовий та український досвід виробництва інноваційної продукції показав, що найпростішим технологічно доступним і економічно обґрунтованим є спосіб збагачення традиційних харчових середовищ функціональними інгредієнтами природного походження.

Ключову роль у розвитку інноваційної діяльності відіграє наука. Основним законодавчим актом, що регулює науково-технічну діяльність в Україні, є Закон «Про пріоритетні напрями розвитку науки, техніки та інноваційної діяльності в Україні» №3534-IX, виданий 13 січня 2024 року [3].

У межах інноваційного напрямку розвитку харчової промисловості основним вбачається створення принципово нових технологій глибокого комплексного перероблення сільськогосподарської сировини на оздоровчі продукти масового вжитку. Такі продукти поновлюють нестачу есенціальних харчових сполук, є ефективним засобом захисту організму людини від негативного біологічного та техногенного впливу довкілля, запобігають передчасному старінню, сприяють активному творчому довголіттю. Регулярне споживання нових продуктів відповідає принципам здорового харчування, вірогідно покращуючи стан здоров'я споживачів та істотно знижуючи ризик виникнення хвороб.

Роль науки у створенні інноваційних технологій та інноваційних продуктів визначається результатами фундаментальних досліджень у галузі біохімії, харчової хімії, мікробіології, гігієни харчування, нутриціології, фармаконутриціології тощо. Не менш важливими є прикладні науково-дослідні та дослідно-конструкторські роботи, на основі яких створюються нові прогресивні технології, перспективні процеси, технічні засоби, апаратура та обладнання.

І якщо інновації – це нововведення, то кожен, хто причетний до них, є

новатором. Цитований уже П. Друкер так висловився щодо цієї категорії творців: «Характерною якістю новатора є здатність об'єднати у систему те, що іншим видається несумісним набором розрізнених елементів» [5]. Саме таким новаторам випаде честь писати і для себе, і для споживачів своєї унікальної харчової продукції історію здоров'я, історію довголіття.

Висновки.

Матеріали статті однозначно свідчать про необхідність якомога масштабнішого впровадження інноваційних технологій у харчові галузі з точки зору і економічної, і соціальної ефективності. Розвиток інноваційного шляху харчової промисловості зумовлює потребу накопичення всебічних знань в галузі функціональних та прикладних наук – біохімії, мікробіології, біотехнології, фізіології, нутриціології; оволодіння економічними, законодавчими, нормативно-правовими документами; освоєння прикладних науково-дослідних та дослідно-конструкторських робіт, на базі яких створюються інноваційні технології та необхідні для їх реалізації технічні засоби і обладнання.

Інновації у харчових виробництвах на нинішньому етапі мають посилено впроваджуватись передусім у виробництві оздоровчих харчових продуктів, частка яких на світовому ринку постійно зростає, а в Україні не перевищує 5...8 % від загального обсягу харчової продукції. Це є особливо актуальним у зв'язку з широкими можливостями виробництва та реалізації експортоорієнтованої продукції.

На всіх етапах формування і розвитку інноваційної доцільності у харчовій промисловості ключова роль відводиться науці, оскільки лише наукові підходи, науково обґрунтовані рішення забезпечують ефективне розв'язання найважливіших проблем харчових виробництв у сучасних умовах.

Основними завданнями інноваційних харчових технологій на сьогодні є виробництво продукції з підвищеним вмістом білків та мікронутрієнтів, нестача яких у раціоні харчування населення найбільш відчутна, і попит на які на світовому ринку постійно зростає.

Україна має всі необхідні економічні та соціальні передумови для формування і розгортання інновацій у харчових виробництвах. Це дає можливість прогнозувати досить інтенсивний розвиток нового, однак конче необхідного для України шляху.

Література

1. Закон України «Про інноваційну діяльність» №40-IV, редакція від 31.03.2023. *Відомості Верховної Ради України (ВВР)*. 2002. № 36. ст. 266.
2. Schumpeter, J. *Theory of economic development: An inquiry into profits, capital, credit, interest, and the business cycle*. Cambridge, MA: Harvard University Press, 1934.
3. Закон України «Про пріоритетні напрями розвитку науки, техніки та інноваційної діяльності в Україні» №3534-IX від 13.01.2024 р. URL: <https://mon.gov.ua/news/pro-aktualni-prioritetni-napryami-rozvitku-nauki-tekhniki-ta-innovatsiynoi-diyalnosti-v-ukraini> (дата звернення 17.08.2025)
4. Федулова І.В., Кундєєва Г.О. Інноваційний потенціал підприємств: монографія. Київ: МВЦ Медінформ, 2010. 348 с.
5. Друкер П.Ф. Ефективний керівник / пер. з англ. Київ: КМ-Букс, 2019. 288 с.