

меата с коллоидным индексом SDI меньше 4,0. Вторая для концентрирования БАВ пермеата с помощью НФ и ОО мембран.

6.2. Так как сконцентрировать пермеат с помощью БМП выше 25–30 % СВ невозможно, то далее для обеспечения хранимостпособности он должен высушиваться или упариваться, как правило, до СВ порядка 70 %. Более экономичным является введение в максимально сконцентрированный пермеат наполнителей с консервирующими свойствами: этанол, соли, органические кислоты, сахар, загустители (например, NaКМЦ) и др.

В результате обобщения наших НИР и анализа литературы в ЛМТ разработаны также теоретические основы создания технологий производства пищевых добавок и ингредиентов из различного сырья на основе использования как БМП так и биотехнологических, ультразвуковых и др. процессов. При этом лаборатория готова как к внедрению существующих разработок так и созданию новых применительно к требованиям заказчиков, а также к сотрудничеству с другими разработчиками и производителями ингредиентов.

ЛИТЕРАТУРА

1. *Кудряшов, В.Л.* Листостебельная масса трав — новое растительное сырье / В.Л. Кудряшов // Пищевая промышленность. — 2013. — № 10. — С. 64–66.
2. *Кудряшов, В.Л.* Применение мембранных и ультразвуковых процессов в крахмалопаточной промышленности / В.Л. Кудряшов, Н.Д. Лукин, Н.В. Волков, Л.В. Кривцун // Пищевая промышленность: наука и технологии. — 2014. — № 4(26). — С. 34–39.

УДК 339.926

ПРОБЛЕМА ПОСТРОЕНИЯ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОЙ И ДИНАМИЧНОЙ ЭКОНОМИКИ ПИЩЕВОЙ ОТРАСЛИ МОГИЛЕВСКОЙ ОБЛАСТИ

В.К. Пивоваров, к.т.н.

*Учреждение образования «Могилевский государственный университет
продовольствия», г. Могилев, Республика Беларусь*

Пищевая отрасль обеспечивает порядка 25 % объема промышленного производства Могилевской области. В регионе ведутся науч-

ные исследования в сфере производства и потребления пищи. Однако по объему отгруженной инновационной продукции на производство пищевых продуктов приходится только 6,1 %. Каким же образом может быть преодолен существующий стратегический разрыв?

Ален Дюкасс, известный мировой авторитет в области кулинарии и ресторановедения, сторонник развития традиционной (национальной) кухни. Это непростой выбор. Одно дело — Средиземноморье, где можно овощи готовить постоянно, и совершенно другое дело — более северные страны, где весной и летом много овощей и фруктов, а в холодные периоды едят корнеплоды. В этот период нужно уметь быстро переориентироваться на них. Для А. Дюкасса кухня — это прежде всего качественные продукты. Успех блюда на 60 % зависит от качества ингредиентов, из которых оно готовится. 30 % — это профессионализм повара, знание техник и методов приготовления. Оставшиеся 10 % — личность повара. Жоэль Робюшон — еще один из самых известных шеф-поваров нашего времени. Концепция его кухни основана на доступности: простая кухня без излишеств, с акцентом на продукте, приготовленном быстро и хорошо. Особое внимание он уделяет подбору продуктов. Кредо Ж. Робюшона основано на том, что для приготовления блюд необходимо использовать только высококачественные продукты.

Стратегия Могилевской области [1] опирается на национальные приоритеты, одобренные решением Президиума Совета министров Республики Беларусь от 0.03.2015 № 5. В числе приоритетов развития:

- ♦ формирование и развитие коммерчески успешных промышленно-инновационных кластеров на местной сырьевой базе с увеличением глубины переработки ресурсов;
- ♦ развитие агропромышленных кластеров. Внедрение современных форм кооперации в АПК;
- ♦ повышение качества продукции АПК как фактор роста конкурентоспособности и наращивания экспортного потенциала, в том числе путем внедрения способов производства сельскохозяйственной продукции, соответствующей международным стандартам органического сельского хозяйства.

Кластеры стали новым технологическим феноменом, позволяющим противостоять натиску глобальной конкуренции и должным образом, отвечать требованиям национального и регионального развития [2]. Кластерное развитие рассматривают в качестве характерного признака современной инновационной экономики. В Европейском Союзе в кластерах занято 38 % его рабочей силы. Инновационная ориентированность является важнейшей характеристикой, определяющей конкурентоспособность кластерных образований. Они формируются там, где ожидаются прорывное продвижение в области техники и технологии производства и последующего выхода на новые рыночные ниши. В числе основных отраслевых направлений кластеризации экономики Франции, Италии, Нидерландов, Финляндии, Бельгии агропроизводство и пищевое производство.

Во Франции действуют 12 полюсов конкурентоспособности, которые специализируются в сельском хозяйстве и продовольственной промышленности. Задачей кластеров во Франции является создание инновационных продуктов, процессов и услуг, которым предстоит стать продукцией будущего. Полюс конкурентоспособности (кластер) Vitagora называют полюсом «вкус — питание — здоровье». Он объединяет различных игроков в пищевой отрасли с целью повышения темпов разработки и коммерциализации новых продуктов. Кластер объединяет промышленность, научно-исследовательские лаборатории и высшее образование. Его задача скоординировать их усилия по разработке инновационных продуктов и услуг с высокой добавочной стоимостью. Это полуфабрикаты, пищевые добавки, оборудование для подготовки и приготовления пищи. Стратегия — обеспечить потребителей продуктами питания высокого качества, способными улучшить их здоровье. Среди участников Vitagora 70 % составляют малые и средние предприятия. Он осуществляет совместные научно-исследовательские проекты с кластерами Wagralim в Бельгии и Food Valley в Нидерландах.

В рамках инновационных кластеров создают преимущественно экспортно-ориентированную продукцию и технологии. Лидерство по выпуску продуктов питания (винодельческий, масло-сыродельный, мясной секторы национального производства) в кластерной системе ЕС является ощутимым преимуществом Италии и Франции. Удельный вес

созданных пищевых кластеров здесь составляет почти 50 %. Наиболее активно воспользовались кластерными преимуществами гиганты европейского пищевого бизнеса Нестле, Хейнекен, Юнилевер, Данон, Лакталис.

Одной из важных современных тенденций международного уровня координации кластерного развития в Европе стало формирование отраслевых межкластерных сетей. Кластерная инициатива в пищевой промышленности (Food Cluster Initiative) запущена в 2007 г. с целью объединения различных проектов в данном секторе. Прототипом данной инициативы послужил проект FINE (Food Initiative Network Europe), который объединяет в единую сеть европейские кластеры, развивающиеся в пищевой отрасли. Все регионы, входящие в сеть, обладают характеристиками:

- ♦ Пищевая отрасль играет важную роль в экономике региона.
- ♦ В регионе развит сельскохозяйственный сектор и другие отрасли, поддерживающие пищевую.
- ♦ Поддерживается высокий уровень научных знаний в области производства и потребления пищи.
- ♦ Имеется государственная поддержка пищевой промышленности.
- ♦ Развита локальные сети, объединяющие различных участников производства.

По мнению начальника управления науки и инновационной политики Минэкономики Беларуси, чтобы идея заработала, должны появиться кластерные менеджеры, которые благодаря своему авторитету и компетентности объединят вокруг себя руководителей и предприятия. В настоящее время облизполкомы разрабатывают карты кластеров. В 2016 г. Министерство экономики сформирует перечень пилотных кластерных проектов (до 5–7) и обеспечит их консультационно-методическим сопровождением.

Таким образом, установлено, что новым технологическим феноменом, позволяющим должным образом отвечать требованиям национального и регионального развития, стали кластеры. В качестве основных отраслевых направлений кластеризации экономики Франции, Италии, Нидерландов, Финляндии, Бельгии избраны агропроизводство и пищевое производство.

ЛИТЕРАТУРА

1. Стратегия устойчивого развития Могилевской области на 2016–2025 годы (проект). [Электронный ресурс] — 15.04.2015. — Могилев, 2015. — Режим доступа: <https://docs.google.com>.
2. *Ленчук, Е.Б.* Кластерный подход в стратегии инновационного развития зарубежных стран / Е.Б. Ленчук, Г.А. Власкин: [Электронный ресурс] — 15.04.2016. — Режим доступа: <http://institutions.com/strategies/1928-klasternyj-podxod-x-strategii-innovacionnogo>.