

## ИННОВАЦИЯ ЭКОНОМИКИ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

М.Д.Тинасилов<sup>(1)</sup>, А.Р.Уркумбаева<sup>(2)</sup>

<sup>(1)</sup> академик, д.э.н, почетный профессор МУИТ

<sup>(2)</sup> Алматинский Технологический Университет, к.э.н., доцент

Авторы в статье исследуя инновацию технологических процессов пищевой промышленности Казахстана в современных условиях экономики, подчеркивают, что одним из ключевых вопросов инновации экономики в пищевой промышленности страны являются частью частью теории особенностями внедрение различных моделей развитию инновационных технологии производства пищевой промышленности. На данном исследовании они предлагают, что в сфере пищевой промышленности могут быть получены продуктовые, технологические (процессные), маркетинговые, организационные инновации т.е.при производстве инновации пищевой промышленности - продукт, обладающий новизной, полученный в результате инновационной деятельности, предназначенный для массового потребления, для отдельных категорий лиц и групп населения с целью: расширения ассортимента и номенклатуры, лечения и профилактики, удовлетворения потребностей населения в потреблении продуктов питания, отличных от традиционных.

**Ключевые слова:** *промышленность, маркетинг, инновационная деятельность, экономика, методы стратегии.*

## ECONOMIC INNOVATION IN THE FOOD INDUSTRY OF THE REPUBLIC OF KAZAKHSTAN

M.D.Tinasilov, A.R.Urkumbaeva

The authors of the article exploring the innovation of technological processes in the food industry of Kazakhstan in modern economic conditions, emphasize that one of the key issues of economic innovation in the food industry of the country is part of the theory and implementation of various models for the development of innovative production technologies of the food industry. In this study, they propose that the food industry can be obtained by product, technology (process), marketing, organizational innovation, i.e. in the production of innovation in the food industry - a product with the novelty of the resulting innovation activities, designed for mass consumption, for certain categories of individuals and groups to expand the range and nomenclature, treatment and prevention, meet the needs of the population in food consumption, different from the traditional.

**Keywords:** *industry, marketing, innovation, economy, strategy methods, creative solutions, infrastructure.*

В условиях модернизации экономики производственные процессы в сфере пищевой промышленности представляет собой конечный результат инновационной деятельности, получивший воплощение в виде нового или усовершенствованного продукта (товара, работы, услуги), производственного процесса, нового маркетингового или организационного метода в ведении бизнеса, организации рабочих мест или организации внешних связей.

Особенно в сфере пищевой промышленности могут быть получены продуктовые, технологические (процессные), маркетинговые, организационные инновации.

В процессе производства инновации пищевой промышленности - продукт, обладающий новизной, полученный в результате инновационной деятельности, предназначенный для массового потребления, для отдельных категорий лиц и групп населения с целью: расширения ассортимента и номенклатуры, лечения и профилактики, удовлетворения потребностей населения в потреблении продуктов питания, отличных от традиционных.[1]

Одновременно, как и в других отраслях экономики пищевой промышленности технологические или процессные инновации призваны облегчить, улучшить процесс получения инновации за счет применения новых технологий, совершенствования технологического процесса.

Здесь маркетинговые инновации производства продуктов направлены на исследование рынков сбыта, новые каналы сбыта, поиск новых потребителей, использование новых методов продаж, рекламы инновационной продукции, продвижение продовольственной продукции на рынки сбыта, формирование новых ценовых стратегий.

В целях усиленного развития пищевой промышленности организационные инновации это новый метод ведения продовольственного бизнеса, организация новых внешних связей, организация рабочих мест, новый стиль управления, принятие новых креативных решений.

Для решения главных задач на всех уровнях хозяйствования, важно обеспечить инновационный процесс в пищевой промышленности. В этой связи нужны исследования и разработки, поскольку потребителей интересуют: условия хранения, сроки годности, качество, состав, наличие питательных и полезных компонентов в продуктах.

При этом, для выпуска качественных производственных продуктов в пищевой промышленности необходимо создать новые инновационные продовольственные товары, которые должны использоваться для новых видов сырья и, новые технологии. Нужно обеспечить переработку сырья и выходить на мировые рынки с высококачественной готовой продукцией.

В современных мирохозяйственных условиях инновации технологических процессов в пищевой промышленности, по многим позициям Казахстан может стать одним из крупнейших в мире производителей продовольственной продукции, особенно это касается производства экологически чистых продуктов питания.

В связи с этим, на производстве продуктов питания в отрасли пищевой промышленности, маркетинговые инновации важно развивать, поскольку продукция мелких и средних отечественных производителей заметно проигрывает по качеству и упаковке, каналам сбыта и продаж и не в состоянии успешно конкурировать с зарубежными поставщиками. [2].

Одновременно и развивать стратегию технологические инновации, важно модернизировать и диверсифицировать производства в пищевой отрасли, внедрять на предприятиях пищевой отрасли инновационные процессы и технологии производства импортозамещающей отечественной продукции, отвечающей современным требованиям качества и безопасности, важно применение интенсивных технологий, решать вопрос сбыта готовой продукции за счет развития конкурентоспособности пищевой промышленности.

Нужно сформировать имидж казахстанского продовольствия как экологически чистого, натурального и качественного. Важно внедрять биотехнологии, на основе которых будут созданы высокотехнологичные производства с более эффективной выработкой целевого продукта с сокращением потерь сырья, с производством пищевых продуктов с различными

функциональными свойствами, что позволит повысить степень переработки сырья, расширить ассортимент выпускаемой продукции, решить экологические проблемы. Для этого важно совершенствовать инфраструктуру и логистику обеспечение продовольственного рынка, необходима интеграция предприятий в систему межрегиональных и мировых рынков пищевых продуктов. Необходимо сформировать благоприятные институциональные условия развития отрасли. Важно научное и кадровое обеспечение отрасли.

В этом случае будут обеспечены развития отрасли на основе наукоемких проектов и инновационных решений, подготовка квалифицированного промышленно-производственного кадрового персонала. [3] Для совместного инновационного процесса рассматриваемой отрасли, важна кооперация предприятий с отраслевыми научно-исследовательскими институтами, что позволит внедрить в пищевую промышленность конкурентоспособные идеи, в ходе реализации которых возможен выход отрасли на новый уровень развития.

Развития инновации в отрасли производства продуктов питания предполагают создание условий и предпосылок получения продуктов питания высокого качества и в требуемом количестве, в соответствии с установленными нормами потребления, получение специализированных продуктов для детского и диетического питания, лечебного действия, продуктов, учитывающих национальные особенности в питании отдельных групп населения.

Важны инновационные разработки современных биотехнических процессов переработки сельскохозяйственного сырья, позволяющие интенсифицировать производство, снизить их энергопотребление, расширить ассортимент, повысить потребительские свойства сбалансированных легкоусвояемых продуктов питания и напитков.

Особое внимание необходимо уделить инновациям, направленным на разработку научных основ организации сквозных аграрно-пищевых технологий. [4] Также важны научные исследования физической и биологической химии, нанотехнологии, микробиологии, ферментологии. Направлением инновационной деятельности должно стать проектирование и создание многокомпонентных пищевых продуктов, в основе этого процесса лежит принцип аналитической комбинаторики.

Новые инновационные процессы предполагают вовлечение качественного сырья, идеи, отличной от традиционного производства, новые технологии, новые методы организации и производства, новая упаковка и каналы сбыта, новый стиль управления, принятие креативных, нетрадиционных решений; объединение воедино исходного сырья, кадров, научной, технологической, образовательной, производственной, коммерческой, сбытовой составляющих, в результате деятельности которых могут быть получены и параллельно использованы маркетинговые, процессные, организационные, управленческие инновации с достижением основной цели - производство и реализация продуктовой инновации пищевой промышленности. [5]

Развития инновационного процесса, это необходимость создания новых форм пищевых продуктов, исходя из разработок отечественных ученых в трех направлениях:

1. исключение из состава продукта какого-либо нежелательного компонента;
2. обогащение продукта нужным компонентом профилактического или лечебного действия (витамины, микроэлементы);
3. замена состава, при котором вместо одного изъятых компонента вводится другой аналогичный, обладающий нужными или полезными свойствами.

В современной экономике необходимо создавать комбинированные продукты со сложным сырьевым составом, включающим в различных сочетаниях мясное, молочное и растительное сырье. В различных сочетаниях комбинированное сырье позволяет придавать этим продуктам требуемые функциональные свойства, учитывать привычки и традиции в культуре питания населения разных регионов и стран то есть исследования велись не только с экономической целесообразностью, например, с целью увеличения выхода их из исходного сырья, но и с целью улучшения качества получаемых продуктов питания. К сожалению, ученые зачастую ведут поиски замены при производстве продуктов питания животного белка на более дешевый -

растительный и способы и технологии их совместного применения. Продумать вопрос кооперации и интеграции в пищевой промышленности, и предполагают управлением инновационными процессами:

- проведение исследований и разработок, обеспечивающих глубокую переработку сырья и получение инновационной продовольственной продукции;
- разработка современных ресурсосберегающих методов и технологий при производстве продуктов питания;
- разработка высокоэффективных технологий безопасных продуктов общего, специального и детского питания с использованием современных методов проектирования пищи посредством создания современных поликомпонентных пищевых продуктов для различных групп населения;
- разработка технологий функциональных продуктов питания с метаболически адекватным составом, способствующих повышению эффективности лечения патологий;
- разработка научных основ и производственных способов экологии пищевой отрасли с целью снижения техногенного воздействия на окружающую среду посредством разработки научно-обоснованных рекомендаций, методов и технических решений по экологии промышленных технологий, повышающих уровень комплексности переработки исходного сырья и защиты окружающей среды.

Пищевая промышленность Казахстана является одной из наиболее развитых отраслей экономики со значительным сегментом внутреннего рынка и акцентом на натуральные продукты и традиционные технологии производства сельскохозяйственного сырья. Казахстан входит в 10 ведущих стран мира по доле на мировых рынках муки, но этой позицией ограничивается его участие в мировом рынке продукции пищевой промышленности. [6] Представим основные перспективные направления производства продовольственных продуктов.

#### 1. Производство продуктов диетического питания:

- производство лечебно-оздоровительных продуктов каш, чипсов, галет, хлеба из цельных злаков, т.к. человечество стремится к здоровому образу жизни, к потреблению экологически чистых продуктов, продуктов не содержащих ГМО. На сегодняшний день новым модным трендом стало правильное питание. Это говорит о высокой культуре, росте и появлении возможностей у населения;
- сбор и переработка даров природы (грибов, ягод, лекарственных растений). Этот вид деятельности в настоящее время не осуществляется в масштабах, достаточных для организации промышленной переработки, но в перспективе, при формировании специализированных заготовительных центров, возможны:

- консервированных продуктов из ягод и грибов (джемы, варенья, компоты, маринады и т.д.),

- возделывание зерновых культур и гречихи, перспективы переработки которых связаны с выпуском упакованных круп, производством диетических хлебобулочных и макаронных изделий.

2. Производство замороженной овощной продукции, поскольку сейчас отечественные теплицы производят ограниченный набор овощей, а в летнее время можно производить, замораживать, консервировать и поставлять на рынок овощные миксы.

В Казахстане, проанализировав, можно сделать вывод, что на рынке нет отечественной замороженной овощной продукции, на рынке находятся импортные дорогие овощные миксы. Однако производство овощей и дальнейший рост их потребления предполагает строительство тепличных комплексов для выращивания овощей и развитие систем хранения для овощей и корнеплодов, которых на данный момент не в достаточном количестве.

3. Производство продукции со средней и высокой добавленной стоимостью в переработке зерна: в частности биоэтанол, клейковину, крахмал, кормовые дрожжи.

Это направление также требует поддержку государства и вложение инвестиций.

4. Производство льняного и рапсового масел.

Производство масличных, является приоритетным направлением в рамках диверсификации сельского хозяйства. Бесспорный лидер по объемам производства среди масличных в Казахстане - подсолнечник. Однако перспективными культурами являются также лен, рапс и сафлор. Сафлор оказался засухоустойчивым, нетребовательным к почвам, хорошо переносящим низкие температуры, семена почти не осыпаются до вызревания. Существует господдержка в виде субсидий, для тех, кто выращивает сафлор.

5. Переработка яйца, поскольку благодаря программам развития, государственной поддержке Казахстан полностью обеспечил себя этим продуктом, поэтому внутри страны ужесточается конкуренция.

В мире выделяют два направления потребления продуктов глубокой переработки яиц:

1) в промышленных целях, особенно на масложировых и кондитерских предприятиях, требуется отдельное использование компонентов яйца. Также разделение белка и желтка требует фармацевтическая и текстильная промышленность. В этом видна перспектива интеграции отраслей.

2) жидкое яйцо в удобной упаковке минимизирует потери в транспортировке. Потенциальные потребители - сфера общепита, заказывающая яйца в больших количествах.

Необходимо наладить глубокую переработку яйца в стране, т.к. всегда пользуются повышенным спросом. Для этого необходимо включить это направление в имеющиеся программы развития пищевой промышленности и принять следующие меры:

а) субсидировать частичное удешевление импортного оборудования для птицеводческой отрасли до 50%;

б) ускорить подписание правил инвестиционного субсидирования, согласно которому предприятию возвращается до 20% затраченных капиталовложений;

в) создать собственные брендовые продукты.

6. Производство и переработка рыбы. Казахстан обладает относительно большой площадью внутренних водоемов. С распадом Союза, были утеряны, ранее сложившиеся экономические связи и это отрицательно повлияло на рыбное хозяйство страны.

Рыбная отрасль состоит из двух направлений:

1. Промысловое рыболовство, при котором осваиваются естественные запасы рыб;

2. Промышленное (товарное) рыболовство или аквакультура, при котором, отлавливают выращенные искусственные запасы.

Чтобы снизить давление на популяцию в естественных водоемах, необходимо развивать товарное рыболовство. Пять лет назад рыбная отрасль была признана сельхозтоварами производства, поэтому на нее начали распространяться налоговые преференции и получило доступ к мерам господдержки. Развитие пищевой промышленности должно дать толчок развитию сельского хозяйства, биотехнологии, химии, физике, нанотехнологии.

Хотя имеются угрозы и факторы, препятствующие развитию пищевой промышленности, есть потенциал, возможности и сильные стороны развития этой отрасли. Важно развивать и получать процессные, продуктовые, организационные, маркетинговые инновации в пищевой промышленности посредством грамотного управления инновационным процессом.

Направления, как производство продуктов диетического питания, производство замороженной овощной продукции, замороженных ягод, переработка яйца, производство льняного, сафлорового и рапсового масел, производство продукции со средней и высокой добавленной стоимостью в переработке зерна, производство и переработка рыбы рынок еще свободный, существует много незанятых ниш, это

перспективные направления повышения конкурентоспособности пищевой промышленности Казахстана, которые надо развивать.

Для реализации вышеуказанных перспективных направлений необходимо:

- обеспечить взаимодействие пищевых предприятий с научными институтами;
- скоординировать действия научных, технологических структур и пищевых предприятий в совместном получении отечественных технологий;
- разработать и перейти к маркетинговым стратегиям, дать возможность получить маркетинговые инновации;
- сформировать и объединить научный, технологический производственный, коммерческий потенциал и совместно осуществлять инновационный процесс в рассматриваемой отрасли;
- разработать механизмы ГЧП по развитию пищевой промышленности;
- предложить механизмы финансирования приоритетных направлений;
- сформировать действенную инфраструктуру, сформировать новых и развивать существующие сервисно-заготовительные центры для сбора у населения и мелких хозяйств сельскохозяйственной продукции для последующей ее передачи в переработку;
- содействовать развитию кооперации малых хозяйств для формирования крупнотоварных производственных кооперативов;
- предоставлять крестьянским и фермерским хозяйствам недорогие кредитные линии с длинными сроками погашения;
- субсидировать через «Дорожную карту бизнеса- 2020», частичное удешевление импортного оборудования до 50%;
- ускорить подписание правил инвестиционного субсидирования, согласно которому предприятию возвращается до 20% затраченных капиталовложений;
- привлечь иностранных инвесторов в перспективные экспортно-ориентированные отрасли пищевой промышленности (выращивание и переработка рапса, сафлора, льна, переработка грибов, ягод, овощей, производство замороженных продуктов, выращивание ценных сортов рыбы и т.д.);
- создать собственные брендовые продукты.

Таким образом, реализация вышеназванных мероприятий позволит создать в РК мощную пищевую индустрию для обеспечения нормальной жизнедеятельности населения, восстановления и сохранения ее здоровья, усовершенствования сельскохозяйственного производства, социальной переориентации базовых областей промышленности страны, наполнения финансами государственного бюджета.

В заключение можно констатировать, что управлением инновациями технологическими процессами позволяет развитие производства в пищевой



промышленности, повысить их конкурентоспособность пищевых продуктов и расширить рынок их сбыта, сформировать благоприятные институциональные условия развития отрасли, скоординировать подготовку научных кадров и специалистов в этой отрасли, осуществить их подготовку и переподготовку, разработать и применять интенсивные технологии по производству продовольственных продуктов, обеспечить интеграцию и кооперацию отраслей и производств.

### **Список литературы:**

- [1] Третья модернизация Казахстана: глобальная конкурентоспособность. Послание Президента РК от 31 января 2017 г. – Алматы: Казахстанская правда, 2017. – С.3
- [2] Обеспечить безопасность. – Алматы: Казахстанская правда, 2016. – С.1
- [3] Тинасилов М.Д. Уркумбаева А.Р. Цифровая экономика к развитию инновации новейшей технологии Республики Казахстан IX Международная научно-практическая конференция «Современная экономика: концепции и модели инновационного развития» РЭУ им.Г.В.Плеханова, г.Москва-2018 С.10
- [4] Уркумбаева А.Р.Модернизация развития пищевой промышленности РК Материалы МНПК. АТУ 25-26 октября 2018г., 397-401с.
- [5] Уркумбаева А.Р.Эффективность производства в условиях модернизации в сфере экономики Научный журнал «Наука и инновационные технологии», МУИТ г.Бишкек, КР №2/2019 (11).
- [6] Тинасилов М.Д., Инновация новейшей технологии в экономике РК Научный журнал «Наука и инновационные технологии», МУИТ г.Бишкек, КР №2/2019 (11). 167-170с.
- [7] Тинасилов М.Д. Уркумбаева А.Р. Инновационная деятельность социологических знаний инженера Научный и информационный журнал «Наука и инновационные технологии», МУИТ г.Бишкек, КР №4/2017 (4). 11-13с