

венно. Общий уровень грамотности среди молодежи составляет 99,84%. По последним данным Белстата уровень безработицы, рассчитанный в соответствии с методологией Международной организации труда, составляет 4 % от численности рабочей силы. На 01.09.2021 нанимателями заявлены сведения о наличии 93,4 тыс. свободных рабочих мест (+20,5 % относительно 01.09.2020).

**УДК 637.1**

**Полина Сауль**

(Республика Беларусь)

Научный руководитель Т.В. Рязанцева, ст. преподаватель  
Белорусский государственный аграрный технический университет

## **КОНЦЕПЦИЯ ФОРМИРОВАНИЯ ИННОВАЦИОННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В МОЛОЧНОЙ ОТРАСЛИ**

Одной из приоритетных отраслей белорусской экономики является молочная промышленность, которая считается визитной карточкой страны и добытчицей твердой валюты.

Молочное скотоводство развивается за счет улучшения рациона кормов и увеличения их количества, качественной племенной работы, внедрения прогрессивных технологий. Развитие молокоперерабатывающих предприятий происходит за счет модернизации, технического оснащения, повышения качества сырья и продукции, увеличения объема экспорта.

Ведущая отрасль промышленности Беларуси для внедрения новейших технологий и инноваций требует вложения материальных ресурсов и инвестиций. Сотрудники РУП НИИ мясной и молочной промышленности Беларуси провели исследования на применение мембранных технологий при переработке молока и его концентрирования за счет попережного прохождения его потока через мембрану. Используется для получения молочных смесей с концентратами белков, разработки кардинально новых продуктов с повышенной биологической ценностью и с заданным составом. Технология усиленного фильтрования и обратного осмоса повышает производительность, существенно снижает энергоемкость технологических процессов. С ее применением получают продукты, обогащенные ценным белком, кальцием и витаминами Омега-3, ко-

торые рекомендуется включать в рацион питания спортсменов, людей, испытывающих повышенные физические нагрузки.

Ученые создали закваски из микроорганизмов различных штаммов, необходимые для сквашивания молока с целью получения творога и многих кисломолочных напитков как на производствах, так и в домашних условиях. Самая эффективная из них – культура под брендом Lov&Co, содержащая ацидофильную палочку и бифидобактерии. Продукты, полученные при использовании такой закваски, нормализуют работу кишечника и оказывают положительное влияние на весь организм.

Инновации в промышленности формируются в результате взаимодействия биохимии и биотехнологии, физики, микробиологии и других наук, применения робототехники и автоматизации в производственном процессе, использования информационных и цифровых технологий, внедрение научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ (НИОКР) для получения лучших результатов.

Высокоэффективное оборудование и комплектующие для молокоперерабатывающих заводов Беларуси производит и поставляет компания Kieselmann Bel. Официальный офис продаж обеспечивает любые мощности предприятиям и предлагает инновационные технологии для глубокой переработки молока и вторичных продуктов – сыворотки и обрат.

Дальнейшее функционирование молочной промышленности отражает Государственная программа развития аграрного бизнеса на период с 2021 по 2025 г., где сформулированы приоритетные направления по увеличению производства цельномолочной и кисломолочной продукции, жирных сыров, животных масел. В настоящее время на поставках продукции отрасли Беларусь добавляет в казну более 2,6 млрд долларов в год.

В последнее время развивается производство элитных твердых сыров, созревающих длительное время, и сыров с применением пропионовых кислых бактерий для образования благородной плесени, а также видов сыра с различными специями и наполнителями. Новые линейки продуктов обеспечивают эффект импортозамещения и расширяют ассортимент для потребителей. По словам ученых, продукты с повышенным содержанием белка будут наиболее перспективными и широко востребованными.