

2) определение уровня конкурентоспособности основных видов продукции, самого предприятия в целом и его совокупного потенциала;

3) анализ имеющихся производственных ресурсов и потерь экономических ресурсов на предприятии;

4) выбор основной стратегии и тактики развития потенциала предприятия;

5) планирование развития потенциала предприятия с учетом выбранных перспективных целей и имеющихся ограничений ресурсов;

6) осуществление запланированных мероприятий, связанных с обеспечением экономического роста и развития потенциала предприятия.

Таким образом, повышение потенциала предприятия сводится, по существу, к анализу его структуры, оценке и планированию влияния большой совокупности факторов на конкурентоспособность предприятия и его места на рынке.

УДК 338

**Антонина Зыгмант, Анастасия Новик, Полина Дрозд,
Вера Прохоренко**
(Республика Беларусь)

Научный руководитель Т.Г. Горустович, м.э.н., ст. преподаватель
Белорусский государственный аграрный технический университет

СОВРЕМЕННЫЕ ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ

В настоящее время перед пищевой и перерабатывающей промышленностью агропромышленного комплекса стоит серьезная научно-техническая задача – значительно увеличить объемы производства функциональных пищевых продуктов для улучшения структуры питания и поддержания здоровья населения. Овощи и фрукты являются важным источником натуральных и качественных продуктов, так как содержат необходимые для человека витамины, минералы, углеводы, белки и растительные жиры. Каждый вид фруктов и овощей обладает уникальными биологически активными веществами: одни улучшают обмен веществ, нейтрализуют кислоты,

образующиеся при переваривании мясной, молочной и мучной пищи, нормализуют кровяное давление, другие укрепляют стенки кровеносных сосудов, придают им эластичность, снижают уровень холестерина в крови и уменьшают задержку жидкости в организме.

Сегодня предприятия вынуждены искать новые подходы для оптимизации хранения и переработки плодоовощной продукции. У отечественных производителей появляются дополнительные возможности для развития, особенно в условиях растущего спроса на овощные и фруктовые консервы. Этот рост обусловлен такими факторами, как урбанизация, ускорение темпа жизни и популяризация здорового образа жизни.

Основной задачей пищевой промышленности сегодня является обеспечение населения качественными продуктами питания. Учитывая постоянный рост численности населения планеты, эту проблему можно решить за счет увеличения объемов производства, сокращения потерь сырья на этапах переработки и транспортировки, а также путем совершенствования технологических процессов. Современные методы переработки и консервирования плодоовощной продукции основаны на принципах внешнего воздействия. Переработка фруктов и овощей направлена на сохранение и улучшение их качеств, а также на продление срока годности. Этот процесс может включать различные методы консервирования, которые помогают сохранить продукт свежим и минимизировать потери из-за микробиологической порчи. Условия хранения должны предотвращать развитие вредных бактерий и разрушительных процессов.

Для сохранения первоначальных свойств фруктов и овощей сегодня активно применяются инновационные технологии. Среди них можно выделить биохимические методы (квашение, соление), химические (использование антисептиков, таких как сернистая, бензойная и сорбиновая кислоты, маринование), физические (термостерилизация, сушка, замораживание, облучение) и механические способы. Продукция, прошедшая переработку, должна соответствовать строгим стандартам качества, а на каждом этапе производства необходимо соблюдать санитарные нормы и технологические требования. Качество конечного продукта зависит как от характеристик исходного сырья, так и от точности соблюдения технологий. При этом не все сорта овощей подходят для производства высококачественных продуктов.

Оптимальные условия хранения включают соблюдение определенных норм, таких как поддержание нужной температуры, влажности, газового состава и освещенности. Например, для большинства овощных культур рекомендуется температура от 0 до +5°C. Современные научные достижения позволяют значительно продлить срок годности продуктов за счет использования специальных устройств, озонирования и химической обработки поверхности.

Среди наиболее эффективных инновационных технологий переработки фруктов и овощей можно выделить озонирование, обработку облучением, использование импульсных электрических полей, высокого давления, вакуумной жарки, съедобных покрытий, мембранных технологий, концентрированного вымораживания и заморозки. Каждый из этих методов имеет свои преимущества и недостатки. Например, радиоактивное и УФ-облучение позволяет дезинфицировать поверхность фруктов, но из-за неравномерной обработки эффективность снижается. Кроме того, форма и структура некоторых фруктов затрудняют равномерное облучение, а листья на поверхности продукта могут препятствовать качественной дезинфекции. Фрукты и овощи относятся к скоропортящимся продуктам, требующим особых условий хранения от момента поступления в продажу до покупки потребителем. Сохранение их свежести – сложная задача, так как некоторые растения продолжают созревать даже после упаковки, выделяя этилен, который вызывает изменения текстуры, цвета и разрушение тканей. Современные исследования подтверждают необходимость внедрения инновационных технологий в переработку овощной продукции для решения этих проблем.

УДК:338.43

Денис Иванов

(Российская Федерация)

Научный руководитель А.В. Шаропатова, к.э.н., доцент
Красноярский государственный аграрный университет

НАПРАВЛЕНИЯ РАЗВИТИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ АПК В СОВРЕМЕННЫХ УСЛОВИЯХ

Эффективность функционирования АПК напрямую влияет на экономическое благополучие страны. Высокая производительность