

гатогранність фінансово-економічних відносин, багатоканальність фінансування й різноманіття його проявів.

Список літератури: 1. *Пиріг Л.* Охорона здоров'я в державній політиці України на сучасному етапі // Українські медичні вісті. – 1997 – № 1. – С. 3–5. 2. *Богатирьова Р.В.* Здоров'я дітей та жінок в Україні / Р. Богатирьова [та ін.] ; відп. ред. В. Стешенко; Кабінет Міністрів України, Міністерство охорони здоров'я України, Державний комітет статистики України, НАН України. – К. : [б. в.], 1997. – 152 с. 3. *Пономаренко В. М.* Основні напрями реалізації державної політики України у сфері охорони здоров'я в міжгалузевій комплексній програмі „Здоров'я нації” / В. М. Пономаренко // Формування та реалізація регіональної політики в галузі охорони здоров'я : матеріали наук.-практ. конф. за Міжнар. участі (25–26 квіт. 2002 р.). – Одеса, 2002. – С. 10–17. 4. Державний комітет статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>. – Назва з екрану. 5. Ирина Акимова: «Качество медицинской помощи должно повыситься в ближайшие годы, и это будет связано с изменением системы финансирования здравоохранения» / [интервью брала Лидия Суржик] // Зеркало недели. – 2011. – 4 февр. (№ 4). 6. OECD Home [Electronic Source]. – Mode of access : http://www.oecd.org/document/16/0,3746,en_2649_37407_2085200_1_1_1_37407,00.html. – Title from a screen. 7. *Рибчук В.* Реформа фінансування охорони здоров'я України. Замість впровадження моделей – вирішення нагальних проблем [Електронний ресурс] : виступ на національній конференції «Функціонування та фінансування системи охорони здоров'я України» / В. Рибчук // Аптека.ua. – 2008. – 19 мая. (№ 641 (20)). – Режим доступу: <http://www.apteka.ua/article/6593>. – Назва з екрану. 8. Панорама охорони здоров'я населення України / А. В. Підаєв, О. Ф. Возіанов, В. Ф. Москаленко, В. М. Пономаренко [та ін.]. – К. : Здоров'я, 2003.– 396 с. 9. *Шевченко Л. С.* Финансирование медицинской помощи: региональный опыт и практические рекомендации / Л. С. Шевченко // Психиатрия. – 2004. – № 2. – С. 31–35. 10 *Лободіна З.* Фінансові ресурси закладів охорони здоров'я дітей: реалії формування та перспективи зростання / З. Лободіна // Світ фінансів. – 2007 – Вип. 2 (11). – С. 73–84.

Надійшла до редколегії 03.06.2012

УДК 658.589

О.П. РОГАЛЕВА, магістрант, НАУ «ХАІ», Харків

ШЛЯХИ ПОКРАЩЕННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ ДІЯЛЬНОСТІ МАЛИХ ПІДПРИЄМСТВ ХЛІБОБУЛОЧНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ В УМОВАХ ДОСКОНОЛОЇ КОНКУРЕНЦІЇ

У роботі мова йде про малі підприємства хлібобулочної промисловості, що працюють в умовах досконалої конкуренції, а саме доготовочні підприємства (громадського харчування) – які здійснюють приготування блюд з напівфабрикатів і кулінарних виробів, їх реалізацію і організацію вжитку. Запропоновано один із шляхів підвищення якості хлібобулочної продукції. Представлені розрахунки про доцільність заходу.

Ключові слова: досконала конкуренція, малі підприємства, попит, якість, прибуток.

В работе речь идет о малых предприятиях хлебобулочной промышленности в условиях совершенной конкуренции, а именно доготовочные предприятия (общественного питания) – которые осуществляют приготовление блюд из полуфабрикатов и кулинарных изделий, их реализацию и организацию потребления. Предложен один из путей повышения качества хлебобулочной продукции. Представлены расчеты о целесообразности мероприятия.

Ключевые слова: совершенная конкуренция, малые предприятия, спрос, качество, прибыль.

The paper will discuss small business bakery industry in conditions of perfect competition, namely dohotovochni enterprises (catering) – engaged in cooking with culinary and semi-finished products, their implementation and organization use. A one way to improve the quality of bakery products,

namely the introduction of such additives as dry wheat gluten, presented research at appropriate introduction of additives.

Key words: perfect competition, small businesses, demand, quality and profit.

Вступ. Досконала конкуренція існує в таких сферах діяльності, де діє досить багато дрібних продавців і покупців ідентичного (однакового) товару, і тому жоден з них не в змозі вплинути на ціну товару.

Так як на ринку досконалої конку49

ренції існує велика кількість дрібних продавців і покупців, виробники здійснюють постійну боротьбу за покупця на ринку. Конкуренція створює у виробників стимули до постійної розмаїтості пропонованих товарів і послуг для завоювання ринку. Розширення асортименту пропонованої до продажу продукції відбувається як за рахунок створення абсолютно нових товарів і послуг, так і за рахунок диференціації окремого продукту [1].

У сучасних умовах ринкової економіки дуже складно знайти той рід діяльності, який приносив би прибуток і мінімізував би ризик банкрутства фірми.

Виходячи з цих умов розглянемо таку галузь народного господарства, як громадське харчування, бо саме ця галузь забезпечує людей їжею і є дуже важливою для їх існування .

Громадське харчування – це галузь народного господарства, сукупність підприємств, що займаються виробництвом, реалізацією і організацією вжитку кулінарної продукції [2].

Харчова промисловість є однією з провідних галузей промисловості України. Вона поступається тільки чорній металургії, даючи більше 17% промислової продукції України. Харчова промисловість має складну структуру, об'єднуючи понад 20 галузей, які виробляють продукти харчування [3].

Останні кілька років вітчизняний ринок підприємств громадського харчування демонструє досить високі темпи зростання. Головною опорою розвитку даного ринку є заклади громадського харчування, щорічний темп приросту яких як по кількості точок, так і за обсягами продажів складає близько 20 – 25% [4].

Торгівля гарячої випічкою – є одним з варіантів бізнесу для підприємців – початківців. Цей бізнес має великий попит і вимагає мінімальних вкладень. Точки гарячого харчування розміщуються в місцях великого скупчення людей.

Отримання високого прибутку від продажу продукції залежить від цілого набору факторів: погоди, уміння скласти асортимент, чіткої роботи постачальника.

1. Постановка завдання. Незадовільна якість сировини для виробництва продуктів харчування, в тому числі і хлібобулочних виробів, змушує виробників використовувати нові підходи для забезпечення їх високої якості та харчової цінності.

В умовах досконалої конкуренції виробляються однорідні товари, які часто є абсолютно ідентичними. Для покупця не має значення, у якої фірми їх купувати, якщо ціна однакова і якість товару теж.

Для забезпечення якості продукції та вирішення існуючих проблем потрібно дослідити шляхи покращення результатів діяльності підприємств хлібобулочної промисловості.

2. Результати дослідження. Одним із шляхів забезпечення попиту на хлібобулочні вироби, якості та смаку продукції – додавання такої харчової добавки, як суха пшенична клейковина (СПК).

Введення клейковини в борошно з пониженим вмістом клейковини, по – перше, збагачує її білком, якого не вистачає, по – друге, клейковина істотно покращує якість хліба. СПК дозволяє створювати стабільну структуру тесту, контролювати його розтяжність, збільшувати газотримуючу здатність, поліпшувати структурно – механічні характеристики тесту і, отже, якість кінцевого продукту – хлібобулочних виробів.

Найбільша кількість клейковини в світі споживається при хлібопеченні, при виготовленні булочок, хліба, кексів, печива безпосередньо на хлібопекарських підприємствах, а також при виготовленні тіста для макаронних виробів і різноманітних равіолі (пельменів, вареників тощо). Велика кількість СПК використовується безпосередньо для збагачення борошна на борошномельних підприємствах.

У складі борошна міститься до 80% білкових речовин, з яких 85-95% складають клейковинні білки гліадин і глютенін.

Раніше проведеними дослідженнями встановлено, що СПК доцільно використовувати для підвищення вмісту клейковини в борошні, покращенню її якості, що зумовлює виробництво високоякісної продукції.

Дослідження проведенні в Національному університеті харчових технологій (НУХТ) показали високу ефективність застосування СПК особливо при переробленні борошна із слабкою за силою клейковиною. Борошно зі слабкою клейковиною поглинає мало води, тісто з нього швидко розпушується, тістові заготовки під час вистоювання розпливаються, що зумовлює низьку якість виробів [5].

В НУХТ були проведенні дослідження по визначенню впливу СПК на структурно – механічні властивості тіста. СПК додавали під час замішування тіста в кількості 2 – 4% до маси борошна. Було встановлено, що тісто з СПК завдяки високій водопоглинальній здатності поглинуло більше води на 2,5 і 4,8 % відповідно, тобто з внесенням кожного відсотка СПК водопоглинальна здатність підвищується в середньому на 1,2%.

Поряд з цим покращується пружність і стійкість тіста, що є наслідком зменшення в ньому рідкої фази (таблиця 1).

У процесі замішування тіста з СПК в меншій мірі розріджується, стабілізується його структура. Можна побачити, що білки СПК при замішуванні тіста зв'язуються з клейковиною борошна нековалентними зв'язками і беруть участь у формуванні клейковинного каркасу, що надає тісту більшої пружності, еластичності.

Таблиця 1. Вплив СПК на структурно – механічні властивості тіста

Показники	Тісто без добавок	Додано СПК, % до маси борошна	
		2	4
Водопоглинальна здатність, %	66	68,5	70,8
Тривалість утворення тіста, хв	2,1	2,3	2,5
Стійкість, хв	2	2,5	2,8
Пружність,%	72	84	90

Це підтверджується покращанням газотримувальної здатності тіста, про яку судили по величині питомого об'єму тіста за 3 години бродіння. Тісто з СПК утримує внаслідок кращої еластичності клейковини більше диоксиду вуглецю, що сприяє покращанню об'єму хліба [3].

Завдяки покращенню структурно-механічних властивостей тіста в наслідок внесення в нього СПК збільшується об'єм хліба, підвищується його пористість, покращуються органолептичні властивості м'якушки, формостійкість

готових виробів, подовжується тривалість збереження виробами свіжості. Про це свідчать дані наведені в таблиці 2.

Таблиця 2. Вплив СПК на якість хлібобулочних виробів

Показники	Контроль (без дода- вок)	Додано СПК, % до маси борошна	
		2	4
Питомий об'єм, см ³	290	310	322
Пористість, %	70	72	74
Крихкуватість через 24 години, %	5,4	4,6	4,4

На прикладі фірми «La France», що знаходиться у м. Донецьку, було встановлено, що коли собівартість одного виробу становила 1,33 грн. (без додавання СПК), рівень продаж дорівнював від 600 – 800 шт. на добу. При додаванні сухої пшеничної клейковини собівартість однієї булочки зросла на 10 коп. (дивись таблицю 3), але якість продукції покращилась, об'єм продаж виріс до 1100 шт. за добу, що дозволило збільшити прибуток.

Ціна СПК дорівнює 38 грн/кг. Для приготування хлібобулочних виробів потрібно 4% СПК від маси борошна. На одну булочку потрібно десь 70 грамів борошна.

Проведемо розрахунки витрат СПК для виробництва 10 штук хлібобулочних виробів (таблиця 3).

Таблиця 3. Необхідна кількість СПК, яка необхідна для виготовлення 10 штук булочок

Інгредієнти	Ціна за 1 кг, грн.	Необхідний процент інгредієнтів по відношенню до маси борошна (на 700 грам), %	Кількісна оцінка інгредієнтів по відношенню до маси борошна, грам	Ціна за процентне співвідношення інгредієнтів, грн
1. Борошно (на 700 грам, тобто на 10 виробів)	2,9	-	-	-
2. Клейковина пшенична суха	38	4	28	1,06

Одже на 10 штук хлібобулочних виробів потрібно 28 грамів сухої пшеничної клейковини, що дорівнює 1,06 грн. Одного кілограма СПК досить для виготовлення 358 штук булочок, при умові, що на одну потрібно 70 грам борошна.

Собівартість виробів дещо збільшиться, але прибуток зросте, тому що якість виробів буде значно кращою.

Таким чином, додатково затратив кошти на добавку СПК та зміну технології можна забезпечити зростання прибутку підприємства, в цілому за рахунок збільшення обсягу реалізації продукції, що певним чином вплине на зниження собівартості за рахунок ефекту масштабів.

Висновки. Для успішної діяльності малих підприємств хлібобулочної промисловості пропонується змінити рецептуру тіста, а саме ввести таку добавку, як суха пшенична клейковина (СПК), яка дозволить збільшити якість (зокрема смак) продукції, що для покупця є одним з основних чинників при покупці товару.

Проведенні дослідження показали доцільність застосування СПК як добавки, що покращує якість виробів з борошна із слабкою клейковиною.

Натуральна пшенична клейковина захищена Кодексом стандартів пшеничної клейковини і схвалена для використання більшістю країн у всьому світі.

В останні 25-30 років використання сухий пшеничної клейковини зросла у десятки разів, особливо в передових країнах з розвиненою агропромисловою індустрією.

Таким чином, застосування сухої пшеничної клейковини в умовах малих підприємств хлібобулочної промисловості дозволяє: підвищити харчову цінність борошна і хлібобулочних виробів завдяки збагаченню борошна таким цінним речовиною, як рослинний білок, що має важливе значення для здоров'я людини.

Що стосується впливу обсягів продажу хлібобулочної продукції, то по фірмі «La France» збільшення обсягу продаж булочок на 30% дозволяє знизити собівартість одиниці продукції майже на 9 копійок.

Список літератури: 1. Разнодежина Э.Н. Экономическая теория. Тема 10 – Поведінка суб'єктів ринку в умовах досконалого конкурентного середовища /Э.Н. Разнодежина. – К.: Освіта, 2009 – 346 с. 2. Андрианов П.И. Организация общественного питания /П.И. Андрианов, – М, «Экономика», – 1998 – 235 с. 3. Стадник О.Г. Економічна і соціальна географія України. §25. Харчова промисловість / О. Г. Стадник. – Х.: Вид-во «Ранок», 2009. – 320 с. 4. Осипова Г.В. Маркетингове дослідження ринків рес-

торанів громадського харчування / Г.В. Осипова, І.О. Лебедева, І.А. Кірсанова, Ю.В. Пряхіна / Академія соціального управління. 5. Дробот В.І. Суха пшенична клейковина покращує силу борошна / В.І. Дробот, Т.А. Сильчук Л.І Удворгелі Лукашевич І.О. – Наукові праці НУХТ. – 2010. – № 16.

Надійшла до редколегії 16.05.2012

УДК 330.341.1

О.Л. СЕМЕНЮК, аспірант, НТУ «ХП», Харків

АНАЛІЗ ЗАЛЕЖНОСТІ ОБСЯГУ ІНВЕСТИЦІЙ В ІННОВАЦІЇ ВІД ПРИРОСТУ ВВП

В даній статті проведено дослідження залежності обсягу інвестицій в інновації від приросту ВВП. Наведено загальну схему залежності з поясненням кожного поля. На основі удосконаленої залежності проведено аналіз інвестицій в інновації в економіку України. Проаналізовано, що в 30% дна залежність не підтримується.

В данной статье проведено исследование зависимости объема инвестиций в инновации от прироста ВВП. Приведена общая схема зависимости с объяснением каждого поля. На основе усовершенствованной зависимости проведена анализ инвестиций в инновации в экономику Украины. Проанализировано, что в 30% данная зависимость не поддерживается.

In this article, conducted the research based investments in innovation on GDP growth. The general scheme according to the explanation of each field. Based on improved depending on the analysis of investment in innovation in the economy of Ukraine. Analyzed, which is 30%, this dependence is not supported.

З наукової точки зору ВВП завжди цікавило вчених, що приводило до його вивчення. В багатьох роботах вже було вивчено залежність даного показника від різних факторів. Але можна відмітити, що в сучасних умовах взаємозалежність головного показника країни та інвестицій значна і потребує детального вивчення.

Постановка задачі. Метою даної статті є аналіз зміни ВВП та інвестицій в інновації на основі економетричної моделі панельних даних.

Вивченням даної теми займалися вітчизняні та закордонні науковці такі, як Кононенко І.В., Калецький М., Солоу, Хікмен Б., Домар та ін..

З економічної точки зору інвестиції завжди цікавили уряд різних країн. Інвестиції економіки країни залежать від великої кількості факторів – від державних доходів і витрат, ступеня розвитку техніки й технології, інновацій, внутрішньої й зовнішньої політики держави, стану законодавчої бази, міжнародних зв'язків, тому даній темі було присвячено багато робіт іноземних учених[3].