2. Технология пищевых продуктов / Под ред. А. И. Украинца. – К.: Издательский дом «Аскания», 2008. – 736 с.
3. Груданов В. Я. и др. Тонкое измельчение мясного сырья новым режущим механизмом в эмульситаторах / В. Я. Груданов, А. А. Бренч, Л. Т. Ткачёва, М. О. Филиппович // Весці Нацiянальнай академіі навук Беларусі. Серия аграрных навук, 2010, № 3. – С. 105-110.
4. Устройство для размещения мяса в процессе обвалки и жиловки: заявка 96116943\13 Российская Федерация: МПК[8] А22С 17/00 / Соловьёв О. В.; заявитель и патентообладатель Сибирский научно-исследовательский и проектно-технологический инстит ут переработки сельскохозяйственной продукции. – опубл. 10.07.1997

УДК 664.65.05:001.895

НАУКОЁМКОСТЬ КАК КРИТЕРИЙ ОЦЕНКИ ИННОВАЦИОННОСТИ ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ОТРАСЛИ

Потеха В.Л., Потеха А.В., Люткевич В.Ю.
УО «Гродненский государственный аграрный университет»
г. Гродно, Республика Беларусь

Производство хлеба и кондитерских изделий − сложный технологический процесс, полностью зависящий от характеристик и параметров используемого оборудования. При хлебопечении используют хлебопекарные, ротационные и конвекционные печи, расстоечные шкафы, тестомесильные машины и некоторые другие типы оборудования, полностью обеспечивающие все стадии производства [1].

В настоящее время особую актуальность приобретает вопрос оценки наукоемкости оборудования хлебопекарной отрасли. Это позволит более обоснованно оценивать существующие образцы технологических машин, механизмов и различных приспособлений, а также предлагать новые, обеспечивающие выпуск конкурентоспособной на внутреннем и внешних рынках продукции.

Относительно новым показателем, который может быть использован для оценки новизны технологического оборудования, используемого в хлебопекарной отрасли, является удельная информационная емкость (N - наукоёмкость) продукта [2].

Оценку наукоёмкости осуществляли на основе данных о технико-экономических характеристиках хлебопекарного оборудования, представленных в [3]. Для получения значений наукоёмкости использовали массу нетто изделий продукции (в кг) и ее цену (в долларах США).

Показатели наукоёмкости оборудования, выпускаемого фирмой «ГольфСтрим», приведены в таблице.

Значения показателя наукоёмкости, использованного для анализа хлебопекарного оборудования, находятся в пределах от 7,4 до 65,1.

РЕПОЗИТОРИЙ ГГАУ

Сравнительный конструкционный анализ оборудования показывает, что бóльшие значения наукоёмкости имеют изделия, содержащие в своем составе сложные электронные приборы, микропроцессорные блоки и др., т. е. комплектующие элементы, имеющие небольшую массу и высокую стоимость.

Значения показателя наукоёмкости могут быть использованы для оценки инновационности как отдельных машин, механизмов и приспособлений, так и созданных на их основе технологических комплексов и линий.

Таблица − Наукоёмкость оборудования для хлебопекарной отрасли

Наименование оборудования	N, USD/кг
1. Ротационная печь ROTOR-16 (электр.)	7,4
2. Ярусная печь SILVER 36 (газ)	8,2
3. Тестомесильная машина TITAN-220	9,9
4. Расстойный шкаф SKY-232	13,0
5. Ярусная печь UTA-24 (газ)	13,2
6. Конвекционная печь STAR-X5	17,1
7. Расстойная камера для конвекционных печей STAR MP-10	18,9
8. Планетарный миксер TORNADO 100	19,5
9. Вакуумно-поршневой тестоотделитель GORIZONT	23,7
10. Экструзионно-отсадочная машина ORION 2D	65,1

В Республике Беларусь в качестве примеров приоритетных направлений фундаментальных и прикладных научных исследований, обеспечивающих выпуск наукоемкой продукции, относят физические, химические, биологические и генетические методы и технологии получения новых веществ, материалов, модифицированных биологических форм, наноматериалы и нанотехнологии; конкурентоспособные изделия радио-, микро-, нано-, СВЧ- и силовой электроники, микросенсорики, лазерно-оптической техники, разработка новых видов приборов, в том числе для научных целей и др.

ЛИТЕРАТУРА

1. Андреев А. Н. Производство сдобных хлебобулочных изделий. – СПб.: ГИОРД, 2003. – 480 с.

2. Потеха, В. Л. Наукоемкость продукции как фактор повышения конкурентоспособности промышленных предприятий Республики Беларусь / В. Л. Потеха, И. А. Пахомова // Конкурентоспособность предприятий и регионов в глобальной экономике: сб. науч. ст. в 2 ч. / ГрГУ им. Я. Купалы; редкол.: Ли Чон Ку [и др.]. – Гродно, 2009. – Ч. 2. – С. 89 – 94.

3. Электронный ресурс. Прайс-лист ООО «ГольфСтрим». Режим доступа www.golfstream.org. Дата доступа 29.02.2012.

РЕПОЗИТОРИЙ ГГАУ