

2. Мельник Л. Г. Экологическая экономика: учебник / Л. Г. Мельник. – 3-те вид., исправ. і дополн. – Суми: ВТД «Университетская книга», 2006. – 367 с.
3. Екологічне підприємництво: навч. посібник / [В. Я. Шевчук, Ю. М. Саталкін, В. М. Навроцький та ін.]. – К.: Мета, 2001. – 430 с.
4. Галушкіна Т. П. Экономические инструменты экологического менеджмента (теория и практика): Монография / Т. П. Галушкіна. – Одесса: ИПРиЭЭИ НАН Украины, 2007. – 280с.
5. ISO 14 001. Экологический менеджмент: путь осилит идущий // Энергетическая политика Украины. № 5. 2008. – Бюллетень ЦДПГС. – №5. – май 2008. – 14–15 с.
6. Скрипчук П. М. Екологічне маркування: інноваційні та організаційні аспекти /П. М. Скрипчук // Механізм регулювання економіки.– № 1 (29), – 2007. – С.104–115.
7. Котлер Ф. Маркетинг в третьем тысячелетии: як создать, завоевать и удержать рынок: монография / Котлер Ф. – «Издательство АСТ», 2006. – 347 с.
8. Артыш В. І. Адаптация мирового опыта производства и реализации экологически чистой сельскохозяйственной продукции к условиям Украины / В. И. Артыш // Вестник сумского НАУ. – 2005. – №2 – С. 312–317.– Режим доступу к журн.:www.nbu.gov.ua/portal
9. Романко С. М. Законодавче регулювання механізму екологічної безпеки в Україні / С. М. Романко // Актуальні проблеми вдосконалення чинного законодавства України: зб. наук. праць. – Івано-Франківськ: Плай, 2005. – Вип. VIII. – С. 105–109.

*Т. А. Григор'єва, К. Г. Тургалю,
студентки V курсу факультету економіки і менеджменту,
Міжнародний гуманітарний університет*

ІННОВАЦІЙНІ ПРОЕКТИ В ГАЛУЗІ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ

В даній статті автори описують значимість інноваційних проектів в галузі оздоровчого харчування на прикладі одного з проектів.

На сьогодні однією з найважливіших проблем суспільства є мінімізація негативного впливу довкілля на людину. Порушена екологія та деформований раціон харчування призводить до зниження загальної резистентності організму, поширення низки хвороб, у т.ч. пов'язаних радіацією, серед яких – променева хвороба, генні мутації, лейкози, пухлини різних органів та ін. Серед основних засад державної політики щодо якості та безпеки харчових продуктів є стимулювання розроблення нових науково обґрунтованих технологій спеціальних та екологічно чистих харчових продуктів, у т.ч. оздоровчих.

Ефективним способом оптимізації структури та індивідуалізації харчування населення є розвиток виробництва продуктів оздоровчого призначення шляхом розробки інноваційних проектів в цій галузі, застосування нових технологій. З урахуванням недостатності на продовольчому ринку України продуктів оздоровчої направленості, розроблення методології моделювання складу і технології продуктів на основі функціональних інгредієнтів рослинного походження є актуальним.

Мета даної статті – обґрунтування важливості розробки інноваційних проектів в галузі оздоровчого харчування на прикладі проекту виробництва лікувально-профілактичних макаронних виробів з радіопротекторним ефектом.

Даний інноваційний проект спрямований на створення, виробництво та реалізацію нового для ринку продукту – вживання якого забезпечує захист та виведення з організму радіонуклідів. Даний продукт не має аналогів як на вітчизняному ринку, так і за кордоном.

За останні десятиліття людина посилено займалася проблемами ядерної фізики. Створено сотні штучних радіонуклідів, які використовують можливості атома в різних галузях – в медицині, енергетиці, машинобудуванні тощо. Все це, природньо, призводить до додаткового опромінення людей. Сучасна концепція радіопротекторного харчування базується на трьох основних положеннях:

- максимально можливе зменшення надходження радіонуклідів з їжею;
- гальмування процесу сорбції та накопичення радіонуклідів в організмі;
- дотримання принципів раціонального харчування.

Склад харчових раціонів здатний чинити вирішальний вплив на реакції організму не тільки при великій мірі опромінення, але і при тривалому внутрішньому опроміненні малими дозами. Регулює надходження радіонуклідів у внутрішнє середовище організму шляхом включення в раціон продуктів і речовин, що володіють радіопротекторною, імуноактивуючою або адаптогенною дією, кулінарна і технологічна обробка є реальним шляхом зниження наслідків внутрішнього опромінення організму людини. У більшості випадків дози невеликі, але іноді техногенні джерела виявляються у багато тисяч разів інтенсивніше, ніж природні. Тому все більшої популярності набувають продукти харчування з радіозахисною дією, так звані радіопротектори. Одним з найбільш популярних продуктів харчування серед українців є макарони.

Протягом останніх кількох років ринок макаронних виробів розвивається відносно стабільно і демонструє позитивну динаміку розвитку. Макаронна галузь в Україні вважається привабливою для інвестицій. Рентабельність виробництва досягає 50%, ринок привабливий також і наявністю практично всієї необхідної сировини на території країни. В якості радіопротекторної сировини у виробництві макаронів можуть використовуватись такі рослинні добавки як екстракт топінамбура або виноградний жмих.

Використовуючи рецептуру розроблену професором Рибаким А.І. ми пропонуємо інноваційний проект з виробництва макаронних виробів з додаванням екстракту антоціанового барвника з виноградної вичавки. Далі наведено основні характеристики розробленого нами проекту.

Економічні та фінансові розрахунки проекту проведені в постійних цінах, що склалися на момент складання цього інвестиційного проекту.

Виробництво передбачає створення нового підприємства у форматі ТОВ, основними цілями якого мають стати:

- максимальне задоволення попиту споживачів;
- завоювання репутації виробника продукції високої якості;
- створення продукції відповідно до очікуваних потреб.

Цільова група споживачів інноваційної продукції за проектом є:

- населення Житомирської, Миколаївської, Рівненської, Хмельницької, Чернігівської та Запорізької областей, що мешкає поблизу АЕС
- Заклади оздоровлення для осіб, що постраждали в наслідок аварії на ЧАЕС;

Фінансування проекту пропонується здійснювати за рахунок кредиту по лінії ЕБРР, що береться терміном на 5 років під 18,5% річних у гривні, сума кредиту: 100% від позикового капіталу. Податкове оточення проекту: податок на прибуток 18%; ПДВ 20%; ЄСВ 34,7%.

Показники ефективності проекту є: чисті грошові надходження (NCF) на 5 рік проекту: 46753,44 тис.грн; чиста приведена вартість грошового потоку всього проекту: 101787.49 тис.грн.; термін окупності проекту: 1р.3 міс.; індекс прибутковості проекту: 4.15.

Загальна кількість робочих місць – 38.

В точці беззбитковості виручка дорівнює повним затратам

Таблиця 1
Показники розрахунку точки беззбитковості

Постійні витрати на весь обсяг, тис. грн	2547,85
Змінні витрати на весь обсяг, тис. грн	88011,25
Постійні витрати на 1т, тис. грн	0,14
Змінні витрати на 1 т, тис. грн	4,78
Маржинальний дохід на весь випуск, тис. грн	74995,12
Коефіцієнт вкладу	0,509
Точка беззбитковості у вартісному виразі, тис. грн	655,04

При проведенні розрахунків з метою оцінки ефективності інвестицій застосовувався метод дисконтування грошових потоків.

Таблиця 2
Розрахунок приведених грошових надходжень, $d=18,5\%$

	ГП _i	(1+d) ⁿ	ГП _{ПРИВЕД}
ЧГП 1-й рік	40835,96	1,185	34460,73
ЧГП 2-й рік	42300,51	1,4	30214,65
ЧГП 3-й рік	44007,16	1,664	26446,61
ЧГП 4-й рік	45264,04	1,972	22953,36
ЧГП 5-й рік	46753,44	2,337	20005,75
Сума			134081,10

Одним з основних показників економічної оцінки інвестиційних проектів є показник чистого приведенного доходу (ЧПД). ЧПД= 134081,1-32293,61= 101787,49 тис.грн

ЧПД є позитивною величиною, це означає, що в результаті реалізації такого проекту прибутковість підприємства підвищується і, тому інвестування піде на користь, тобто проект, можливо, вважати прийнятним.

Індекс прибутковості (ІД) – $ІД = 134081,1 / 32293,61 = 4,15$

У результаті розрахунку ІД виявився більше одиниці, інвестиції слід прийняти.

Термін окупності інвестицій (ТОІ). $ТОІ = 32293,61 / (134081,1/5) = 1,2$ років. ТОІ менше терміну реалізації проекту це говорить про те, що проект є інвестиційного привабливим

У проекті передбачені максимальні витрати на обладнання, персонал і просування продукту. Все обладнання та вибратні матеріали, використовувани в процесах за якістю відповідають сучасним вимогам і рекомендуються до застосування. У технологічному процесі використовуються високоякісні матеріали та сировина, що відповідає стандартам якості.

В рамках проекту передбачається розфасовувати продукцію у поліетиленові пакети місткістю 500 грамів кожний, які вкладаються у фірмове картонне індивідуальне пакування.

На підставі сучасних досягнень радіаційної біології та гігієни, результатів спостережень, виконаних у контрольованих регіонах, сформульована формула радіозахисного харчування, яка включає змінені формули білкового, ліпідного, вітамінного, мінерального живлення, збагаченого білками як носіями SH– груп, поліненасиченими жирними кислотами, складними вуглеводами (полісахаридами), мінеральними солями і вітамінами. Наш продукт покликаний для стабілізації та покращення стану активного населення тих областей країни, в яких вплив радіації найбільш суттєвий (поблизу АЕС).

Для оцінки якісних характеристик макаронних виробів був досліджений ряд реологічних та фізико-хімічних показників продукту, проведені клінічні випробування.

Таким чином, розроблений інноваційний проект дозволяє:

- 1) оздоровити значну частину населення країни, схильні до негативного впливу радіації;
- 2) забезпечити нові робочі місця для кваліфікованих працівників;
- 3) надходження до державного та місцевого бюджетів;
- 4) підвищити рівень інноваційності продуктів харчової промисловості України.

Даний приклад доводить, що впровадження інноваційних проектів в галузі оздоровчого харчування забезпечує досягнення не лише фінансових цілей для інвесторів та замовників, але й сприяють соціально-економічному розвитку країни.