

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/statya/176358>

Тип работы: Статья

Предмет: Менеджмент (другое)

-

УДК 332.142.6

Иванов Иван Иванович

Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого, Санкт-Петербург

Инновационное развитие предприятий пищевой отрасли: проблемы и перспективы

Аннотация: Целью статьи является исследование инновационного развития в пищевой отрасли.

Поставленная цель достигается решением задач: выявлением существующих проблем в пищевой отрасли, а также новых трудностей, с которыми столкнулись компании из-за пандемии в 2020 году, анализом трендов в оптимизации производства посредством применения информационных технологий.

Методы исследования: анализа и синтеза.

Результатом данного исследования является вывод о трендах в инновационном развитии предприятий пищевой отрасли.

Ключевые слова: инновации, пищевая промышленность, искусственный интеллект.

Innovative development of the food industry enterprises: problems and trends

Abstract: The main aim of this research paper is to review the innovation development in the food industry.

This goal would be achieved by solving the following tasks: identifying existing problems in the food industry, as well as new difficulties faced by companies due to the pandemic in 2020, analyzing trends in product optimization through the information technologies use.

Research methods: analysis and synthesis.

Research outcome presents a conclusion about trends in the innovative development of food industry enterprises.

Keywords: innovation, food industry, artificial intelligence.

Темпы изменений в пищевой промышленности растут быстрее, чем когда-либо, и с каждым годом лишь продолжают ускоряться. Большая часть давления вызвана постоянно меняющимися потребительскими предпочтениями - в наши дни, если требуется 18 месяцев, чтобы запустить новый продукт, отвечающий новым потребительским требованиям, есть большая вероятность того, что к запуску продукта он потеряет свою актуальность - тенденции изменятся.[5]

Пищевая отрасль также сталкивается с давлением и в других областях. Электронная коммерция крадет долю рынка у традиционных ритейлеров, а продажи продуктов питания и напитков в Интернете, по прогнозам, будут расти на 32% в год.[5] Нехватка рабочей силы ведет к росту автоматизации, а для потребителей все больше растет значимость устойчивости и корпоративной социальной ответственности при выборе производителей продуктов.

Пандемия в 2020 году выявила ряд новых проблем в каждой отрасли, в том числе и пищевой.

Возросли требования к безопасности рабочего процесса. Значительная часть производственного процесса (например, сортировка и калибровка) производится вручную. Учитывая текущую эпидемиологическую ситуацию для производителей важно максимально использовать возможности информационных технологий для автоматизации бизнеса.

Процесс поддержания репутации компании с устойчивой политикой в сфере экологии также усложнился. В целях безопасности в разы был увеличен объем использования пластика.

В результате регулярных изменений в согласованном уровне социального дистанцирования и периодических массовых закрытий общественных заведений возросла роль прогнозирования спроса с учетом возможных сбоев в работе - задача, при решении которой необходимо обрабатывать большие

массивы данных.

За последний год возрос объем мошенничества в пищевой промышленности.[4] Закрытие производственных площадок привело к дефициту ряда продуктов, а также общему снижению производственного объема, что создало благоприятную среду для продажи продуктов-подделок в виду отсутствия оригинальных аналогов.

Список литературы

1. Калинина Ирина Валерьевна, Фаткуллин Ринат Ильгидарович Инновационное развитие предприятий пищевой отрасли: проблемы и перспективы // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. 2015. №3. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/innovatsionnoe-razvitie-predpriyatij-pischevoy-otrasli-problemy-i-perspektivy> (дата обращения: 02.05.2021).
2. Agbai, C. M., 2020. Application of artificial intelligence (AI) in the food industry. GSC Biological and Pharmaceutical Sciences. 13. pp 171-178.
3. Sandhu, Harloveleen & Sehrawat, Rachna & Kumar, Anit & Nema, Prabhat., 2020. Overview of Food Industry and Role of Innovation in Food Industry. Emerging Technologies in Food Science. Singapore: Springer. pp 3-14.
4. The bitter taste of honey analysis [Electronic Resource] New Food Magazine – URL: <https://www.newfoodmagazine.com/article/127872/honey-analysis/>
5. Trends, Challenges, and Opportunities in the Food Industry [Electronic Resource] Food Industry Executive – URL: <https://foodindustryexecutive.com/2020/04/trends-challenges-and-opportunities-in-the-food-industry/>.

List of references

1. Kalinina Irina V., Fatkullin Rinat Ilgidarovich Innovative development of food industry enterprises: problems and prospects // Bulletin of the South Ural State University. Series: Food and biotechnology. 2015. No. 3. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/innovatsionnoe-razvitie-predpriyatij-pischevoy-otrasli-problemy-i-perspektivy> (accessed: 02.05.2021).
2. Agbai, C. M., 2020. Application of artificial intelligence (AI) in the food industry. GSC Biological and Pharmaceutical Sciences. 13. pp 171-178.
3. Sandhu, Harloveleen & Sehrawat, Rachna & Kumar, Anit & Nema, Prabhat., 2020. Overview of Food Industry and Role of Innovation in Food Industry. Emerging Technologies in Food Science. Singapore: Springer. pp 3-14.
4. The bitter taste of honey analysis [Electronic Resource] New Food Magazine – URL: <https://www.newfoodmagazine.com/article/127872/honey-analysis/>
5. Trends, Challenges, and Opportunities in the Food Industry [Electronic Resource] Food Industry Executive – URL: <https://foodindustryexecutive.com/2020/04/trends-challenges-and-opportunities-in-the-food-industry/>.

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/statya/176358>