

- единообразия систем управления: управление должно быть «рыночным» как в смысле адекватной организационной структуры и прозрачности экономики, так и обеспечения всех объективно возникающих функций;

- управления по результатам: последовательное ориентирование всей системы управления предприятием, мотивирование менеджмента и персонала на достижение запланированных корпоративных целей с учетом изменений внешней среды;

- концентрации усилий на прорывных направлениях: последовательное применение «философии» автономной бизнес-единицы как на уровне освоения нового вида продукции, так и на уровне организации, крупномасштабной кооперации предприятий по выпуску ассортиментной группы в рамках стратегической бизнес-единицы;

- «избавления» от балласта: выделение бесперспективной для эффективного агробизнеса части активов и освобождение от нее.

Однако совокупность этих принципов может быть реализована лишь при интеграции субъектов с устойчивым финансовым положением.

И.С. Михаловский, канд. биол. наук,

М.В. Самойлов, канд. техн. наук, доцент

БГЭУ (Минск)

ИННОВАЦИОННЫЕ ПОДХОДЫ К СОЗДАНИЮ НОВЫХ ПИЩЕВЫХ КОЛЛОИДОВ: ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

подавляющее большинство продуктов питания представляет собой сложные многокомпонентные дисперсные системы с определенными физико-химическими параметрами (структура, химический состав, физиологическая ценность и др.). В настоящее время именно структура дисперсной фазы в значительной степени определяет потребительские свойства пищевого коллоида, а значит, и возможность их целенаправленного изменения, что, несомненно, способствует его продвижению на рынке. В этом плане коммерчески успешное изготовление продуктов питания невозможно без изучения физико-химических механизмов структурной организации пищевых коллоидов, базирующихся на последних достижениях молекулярной биофизики, с последующей разработкой новых технологических подходов к их изготовлению.

Инновационным подходом к созданию новых продуктов, отвечающих современным запросам рынка, является целенаправленный синтез низкоразмерных коллоидных структур с последующим изучением динамики изменения их физических параметров. Дисперсные частицы коллоидов ряда традиционных продуктов питания характеризуются размерами порядка единиц и десятков микрометров, что зачастую негативно отражается на временных параметрах их потребительских свойств (расслоение, помутнение, слеживание и др.). В этом плане значительный интерес представляет исследование механизмов образования коллоидных частиц малых размеров, порядка нескольких единиц, десятков нанометров. Инновационным направлением создания пищевых продуктов на основе дисперсных наноструктур может выступать разработка методик синтеза геометрически регулярных (однослойных, многослойных сферических и/или цилиндрических) молекулярных форм.

На базе собственных результатов анализа методических подходов получения многокомпонентных дисперсных систем на основе коллоидов эмульсионного и сус-

пензионного типов можно заключить, что значительный интерес в плане создания промышленных технологий изготовления пищевых коллоидов представляет методика получения низкоразмерных дисперсий везикул из амфифильных макромолекул с применением процедур последовательных ультраинъекций истинных растворов макромолекул и их композиций в среды с высокой полярностью.

Исходя из этой предпосылки нанотехнологии изготовления дисперсных систем из биологических макромолекул могут являться ключевым направлением развития пищевой промышленности.

Широкое инновационное поле деятельности в области биофизических технологий, в частности технологий получения новых продуктов питания, открывается при детальном анализе методов получения низкоразмерных структур на основе предварительно синтезированных сложных по химической структуре молекулярных ансамблей. Перспективными могут быть подходы к созданию новых коллоидов на основе применения субмолекулярных ионных или ковалентных комплексов различных по химической структуре биологических макромолекул (липиды-углеводы, липиды-белки и др.).

Представляется, что сочетание методик синтеза субмолекулярных ансамблей в совокупности с нанотехнологиями получения дисперсной фазы позволит создать новые виды продуктов с уникальными потребительскими свойствами.

Научно-исследовательская работа, направленная на разработку методик синтеза многокомпонентных дисперсных систем, профинансирована Белорусским республиканским фондом фундаментальных исследований (грант № X07-197).

Л.В. Пакуш, д-р экон. наук

Академия управления

при Президенте Республики Беларусь (Минск);

М.М. Жудро, аспирант

БГСХА (Горки)

МЕТОДИКА ОЦЕНКИ ИЗНОСА ТЕХНИЧЕСКИХ СРЕДСТВ

Учитывая то, что значения физического и морального износа необходимы для экономически обоснованного определения восстановительной стоимости технических средств, оптимальных сроков их эксплуатации и замены, норм и сумм амортизации, следует признать недостаточной его существующую теоретическую и методологическую практику интерпретации, идентификации и количественного измерения.

Так, физический (техничко-технологический 1- и 2-го вида) износ нужно дополнить классификацией на допустимый и недопустимый износ.

Допустимый физический износ является результатом содержания и эксплуатации технических средств в соответствии с рекомендациями завода-изготовителя по их эксплуатации и научно обоснованными регламентами выполнения механизированных работ. Он сохраняет свою экономическую состоятельность и соответствует современной методологии и практике начисления амортизации.

Недопустимый физический износ является результатом содержания и эксплуатации технических средств с нарушением рекомендаций завода-изготовителя по их эксплуатации, а также научно обоснованных регламентов выполнения механизиро-