

МІЖРЕГІОНАЛЬНА
АКАДЕМІЯ УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ



МАУП

СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ ЕКОНОМІКИ УКРАЇНИ

*Матеріали Всеукраїнських науково-практичних конференцій
“Проблеми інтеграції економіки України в ЄС і вступ до СОТ”*

м. Київ, МАУП, 20 травня 2006 р.,

*“Концептуальні засади формування стратегії
соціально-економічного розвитку України”*

м. Київ, МАУП, 25 жовтня 2006 р.

Київ 2007

ББК 65.9(4УКР)-1я43
С91

Відповідальний редактор *В. М. Чирков*
(видання здійснене в рамках проекту “Наукові праці МАУП”)

Сучасні проблеми розвитку економіки України: Матеріали Всеукр. наук.-практ. конф. “Пробл. інтеграції економіки України в ЄС і вступ до СОТ”, м. Київ, МАУП, 20 трав. 2006 р., “Концепт. засади формування стратегії соц.-екон. розвитку України”, м. Київ, МАУП, 25 жовт. 2006 р. — К. : МАУП, 2007. — 340 с.: іл. — Бібліогр. в кінці статей.

ISBN 978-966-608-757-0

Розглядаються проблеми розвитку України у зв'язку зі вступом до Світової організації торгівлі. Пропонуються шляхи реформування економіки країни в умовах ринку. Висвітлюються проблеми державного регулювання економіки.

Для науковців, освітян, менеджерів різних рівнів управління і для всіх, хто цікавиться проблемами менеджменту й розвитку управлінської думки в Україні.

ББК 65.9(4УКР)-1я43

ISBN 978-966-608-757-0

© Міжрегіональна Академія управління персоналом (МАУП), 2007

Шостак Л. Б. <i>Пріоритетні орієнтири економічного розвитку України</i>	182
Кривобороденко Г. П. <i>Вплив науково-технічного прогресу на соціально-економічний розвиток України</i>	188
Ткач Б. П. <i>Банківська система і соціально-економічний розвиток України</i>	191
Грідчина М. В. <i>Шляхи підвищення інноваційної активності вітчизняних корпоративних структур</i>	194
Філіна Г. І., Кравченко М. Н. <i>Інвестиційна привабливість регіонів України</i>	198
Руденко Н. В. <i>Ефективна зайнятість як чинник економічного зростання</i>	204
Богович Н. Я. <i>Напрями вдосконалення ціноутворення на продукцію (послуги) в Україні</i>	210
Пелепець Д. <i>Проблеми малого підприємництва в Україні</i>	216
Сіренко Н. <i>Соціально-економічна необхідність пошуку безпечних підсолоджувачів</i>	230
Розділ III. ПРОБЛЕМИ ДЕРЖАВНОГО РЕГУЛЮВАННЯ ЕКОНОМІКИ	234
Самокиш О. В. <i>Формування механізму стратегічного управління в торгівлі</i>	235
Чернявський А. Д. <i>Шляхи забезпечення конкурентоспроможності підприємств будівельного комплексу України</i>	255
Ватченко О. Б., Хвостова М. В. <i>Нестандартні технології продажу молочної продукції на ринку України</i>	265
Єрхов А. Г. <i>Данія: сучасна державна політика в галузі енергетики</i>	268
Шклярук С. Г. <i>Напрями гармонізації і розвитку фінансової системи України</i>	278
Шевченко Т. І. <i>Дослідження змін у нормативно-правових документах ринку нерухомості</i>	285

СОЦІАЛЬНО-ЕКОНОМІЧНА НЕОБХІДНІСТЬ ПОШУКУ БЕЗПЕЧНИХ ПІДСОЛОДЖУВАЧІВ

Наведено інформацію щодо погіршення стану здоров'я населення і розглянуто шляхи його покращання. Пропонується замінювати штучні підсолоджувачі на природні, що зумовлено соціально-економічною необхідністю. Доведено, що природний підсолоджувач “Стевія” є безпечним і корисним для здоров'я населення.

Проблема масового захворювання дітей і дорослих цукровим діабетом і ожирінням, пов'язаного з порушенням вуглеводного обміну в організмі, розвиток карієсу у дітей, інших функціональних порушень, викликаних надмірним споживанням цукру, потребує невідкладного пошуку нових підсолоджувачів, що могли б використовуватися для виготовлення плодово-ягідних консервів. У наш час уживання синтетичних підсолоджувачів, таких як цикломат, ксиліт, сорбіт, аспартам, різко зменшується, оскільки медичними дослідженнями встановлено негативні наслідки, викликані їх уживанням (див.: <http://www.lol.org.ua>).

У світлі Федеральної цільової програми “Цукровий діабет” ТОВ Науково-виробниче холдингове об'єднання “Стевія-Агро-медфарм” спрямувало свої зусилля на виконання важливого науково-технічного проекту “Впровадження нових технологій промислового виробництва діабетичних продуктів харчування і медичних препаратів”. Тобто зусилля цього Об'єднання спрямовані на переробку рослини Стевії, зокрема, науково-технічним центром НПХО “Стевія-Агромедфарм” розроблено нову до 250-кратної насолоди речовину, сума дитерпенових глікозидов якої становить 98,5 %. Вартість технологічної лінії — від 760 тис. дол. США.

Особливість технологічної лінії полягає в істотному скороченні втрат компонентів лікувально-профілактичних властивостей в порошку при екстрагуванні з 20 до 3–5 %.

На сьогодні Об'єднанням проводяться інтенсивні роботи за кількома напрямками:

- удосконалення агротехнологічних прийомів вирощування *Стевії* та інших трав (барвінок, лаванда, м'ята перцева, рута та ін.), селекція і модифікація самих рослин з метою поліпшення генофонду; вже виведений новий сорт *Стевії* з вищим вмістом стевіозиду (порядку 20 %), районований для регіонів Росії з помірними кліматичними умовами;
- оптимізація виробничого і технологічного циклів переробки з метою зниження собівартості;
- проведення ґрунтовних наукових і клінічних досліджень з вивчення впливу *Стевії* і продуктів її переробки на організм людини;
- розширення асортиментного переліку продукції на основі використання *Стевії* і продуктів її переробки.

Комплексна програма, закладена в науково-технічному проєкті НПХО “*Стевія-Агромедфарм*”, має колосальну перспективу з позицій оздоровчих програм, а так само з комерційних (див.: <http://stevioside.narod.ru>).

Враховуючи ці перспективи, слід відмітити загальну тенденцію розвитку — перенесення акценту з виробництва товару на комерційні зусилля, на споживача зі зростанням орієнтації на проблеми споживача і соціальну етичність.

Часто інтереси підприємства і суспільства суперечать один одному. Метою діяльності підприємства повинно бути саме підвищення якості життя, а засобом її досягнення — застосування концепції соціально-етичного маркетингу.

В розглядуваному Об'єднанні пропонується замінювати штучні підсолоджувачі на природні, що, як уже відзначалось, зумовлено соціально-економічною необхідністю. Вирішення цього питання дасть можливість покращити здоров'я населення, розширити асортимент продукції, уникнути витрат на виробництво штучних підсолоджувачів і тим самим знизити собівартість продукції, збільшити рівень інвестування в цю галузь, поліпшити добробут населення і рівень життя взагалі.

Серед природних низькокалорійних замінників цукру рослинного походження, безпечних для людини, на особливу увагу заслуговує *Стевія*, батьківщиною якої вважається Парагвай. В її листі виявлені глікозиди дитерпенового ряду, серед яких шість головних: стевіозид, ребаудиозиди А, З, Д, Е, дулькозид А.

Комплекс цих глікозидів має назву *сахарол*. Медичні дослідження довели повну безпеку цих речовин для організму людини. Сахарол стійкий до дії кислот і високих температур, а для його утилізації не потрібний інсулін. Ребаудиозид А — найбільш солодкий і має найкращі смакові властивості. Основним у кількісному співвідношенні глікозидом листків Стевії є стевіозид. Йому властива незначна гіркота, а солодкий присмак відчувається дуже тривалий час після апробації.

У 1985 р. розпочалися наукові дослідження щодо унікальної рослини Стевії в республіках колишнього Радянського Союзу. Науково-технічною програмою передбачалася розробка технології її вирощування, селекції, переробки врожаю і в остаточному підсумку — одержання стевіозиду. Одночасно розпочалися роботи щодо рецептури для випуску різних консервованих продуктів із плодів і ягід. У виконанні програми брали участь Всесоюзний НДІ цукрового буряка, Всесоюзний НДІ хімії і технології лікарських трав (м. Харків), Київський НДІ гігієни харчування, Всесоюзний НДІ субтропічних культур і чайної промисловості, Всесоюзний НДІ напоїв і мінеральних вод. Нагадаємо, що харчові продукти, виготовлені із застосуванням сахарози, одержали високу оцінку на міжнародній виставці “Діабет-89” у м. Тбілісі.

Кафедрою технології збереження і переробки сільськогосподарських продуктів Кримського СГП і дотепер проводяться успішні дослідження щодо використання витяжки з листів Стевії для виробництва фруктових компотів. Ці дослідження значно розширюють асортимент кондитерських продуктів дієтичної і діабетичної груп.

Дослідженнями встановлено, що глікозиди, які містяться в листях Стевії, добре розчиняються у воді і тому швидко переходять у розчин. Інтенсивність екстракції сахарола, колір і насолода водної витяжки залежать від температури води, що заливається, та експозиції. Колір витяжки змінюється від світло-солом’яного до ясно-коричневого, а насолода — від дуже

вираженої до ледь відчутної. Витяжці сахарола в обох варіантах властива гіркота.

У листях Стевії накопичується комплекс дитерпенових глікозидів, таких як стевіозид, ребаудиозид А, У, З, D і Е, дулькозид А і стевіолбіозид з високим рівнем насолоди (у 150–450 разів солодше цукру), що є саме тими природними низькокалорійними підсолоджувачами, які замість цукру можуть бути використані при виготовленні консервованих продуктів. Крім того, Стевія містить білки, мінерали: фосфор, кальцій, залізо, натрій, магній, хром, кобальт, селеній, кремній, ефірні олії, флавоноїди (рутин), таніни, а також вітаміни: аскорбінову кислоту (вітамін З), каротин, а-каротин-бета-каротин (провітамін А), тіамін (вітамін У), рибофлавін (вітамін У2) (див.: <http://www.stevia.org.ua/science.html>).

Стевія — це прекрасний і корисний для здоров'я природний замінник цукру. Останніми роками численні дослідження в деяких розвинених країнах показали, що при регулярному вживанні Стевії знижується вміст глюкози у крові, зміцнюються кровоносні судини, гальмується ріст новотворів.

Стевія позитивно впливає на діяльність печінки і підшлункової залози, перешкоджає утворенню виразок шлунково-кишкового тракту, усуває алергійні діатези у дітей, поліпшує сон, підвищує фізичну і розумову працездатність.

З викладеного зазначимо, що в усьому світі цукровий діабет визнано найгострішою медико-соціальною проблемою, що потребує державної підтримки. За оцінками Всесвітньої організації охорони здоров'я, сьогодні понад 130 млн людей на планеті страждають на це захворювання. В умовах обмеженості бюджетних коштів скорочення витрат на забезпечення хворих діабетом цукрознижуючими препаратами повинно компенсуватися за рахунок більш дешевої і безпечної сировини, якою є Стевія.