

А.В. Мозоль, канд. экон. наук, доцент
БГЭУ (Минск)

КОНЦЕНТРАЦИЯ И ИНТЕГРАЦИЯ КАК ФАКТОРЫ РОСТА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПОТЕНЦИАЛА АГРОПРОМЫШЛЕННЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ

Материальную основу потенциала предприятия создают ресурсы, которыми это предприятие располагает. Очевидным является влияние на величину потенциала и уровень его использования изменений условий нестабильной среды функционирования. Но наряду с этим существует целая группа факторов, позволяющих существенно повысить эффективность использования ресурсов на уровне отдельных предприятий за счет концентрации производства, возникающей при развитии процессов кооперации и интеграции.

По мнению В. Горфинкеля и Е. Купрякова, *концентрация* производства имеет четыре формы: укрупнение предприятий; специализация; кооперирование и комбинирование. Концентрация и интеграция являются одними из основных инструментов формирования сбалансированного ресурсного потенциала и создает объективные предпосылки его наращивания и эффективного использования. В условиях неуклонного развития уровня производительных сил и использования в сельском хозяйстве высокопроизводительной техники в наиболее неблагоприятном положении оказываются обладатели мелких земельных долей, эффективность использования техники на которых изначально низка. Гораздо больший эффект концентрации производства может быть получен при интеграции хозяйствующих субъектов с разнородной структурой капитала и достаточно высокой аритмией потребления оборотных средств, но связанных между собой в процессе функционирования системой устойчивых экономических отношений. Консолидация активов в этом случае может происходить на временной или постоянной основе. Временная консолидация возникает, как правило, при проведении отдельных технологических операций. Например, одно предприятие предоставляет другому для проведения уборочных работ незадействованные в производстве зерноуборочные комбайны, а второе оказывает помощь первому в уборке сахарной свеклы. Постоянная консолидация характерна для условий постадийного разделения труда и создания нового предприятия, учредителями которого являются участники кооперации.

Агропромышленная *интеграция* должна базироваться на следующих принципах:

- приобретения преимуществ: заинтересованные стороны не должны пострадать, а напротив, должны приобрести ощутимые преимущества;
- отсутствия контрольного пакета акций: интегрированное формирование должно руководствоваться критериями эффективности и интересами развития собственного бизнеса, а не частными интересами какого-либо отдельного крупного инвестора;
- общих стратегических целей: долгосрочные цели объединения в целом и входящих в него предприятий и организаций должны быть общими. В структуре корпорации необходим орган, обеспечивающий полный цикл стратегического планирования;

- 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 сс-