

ПРОБЛЕМЫ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ СОТРУДНИЧЕСТВА МЕЖДУ СТРАНАМИ ЮГО-ВОСТОЧНОЙ ЕВРОПЫ В РАМКАХ ЧЕРНОМОРСКОГО ЭКОНОМИЧЕСКОГО СОТРУДНИЧЕСТВА И ГУАМ

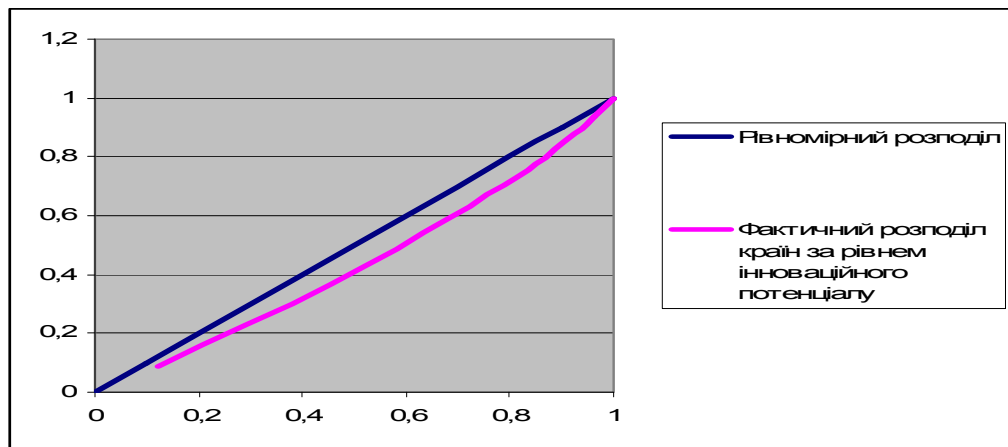


Рис.1. Крива Лоренцу розподілу країн світу за рівнем інноваційного потенціалу

На основі наведеного аналізу показників розвитку світового ринку технологій можна зробити такі висновки щодо тенденцій його розвитку:

- високотехнологічні галузі спричиняють все зростаючий вплив на розвиток національних економік, зміцнення їх позицій у рамках світового господарства;
- характер розвитку й потреби світового ринку технологій є основою процесів, що відбуваються у світовій науково-технічній сфері, визначають напрямки, динаміку й особливості її функціонування;
- світовий ринок технологій відрізняється найбільшою інтенсивністю розвитку й високим ступенем монополізації;
- глобальну спрямованість науково-технічного прогресу формують країни «Великої вісімки». Разом з тим, починає збільшуватися ступінь включення в цей процес нової групи країн - нові індустріальні країни Східної й Південної Азії;
- значуще місце держав на світовому технологічному ринку забезпечується за рахунок ефективної науково-технічної політики, що включає достатнє фінансування НДДКР, створення сприятливих умов для функціонування різного роду суб'єктів науково-технічної діяльності.

Підводячи підсумок, можна сказати, що останні роки нового сторіччя характеризуються великими змінами у світовій економіці. В світовому господарстві все більше формується нова парадигма зростання на основі використання знань та інновацій, як найважливіших економічних ресурсів.

Сьогодні в світі одержала визнання інноваційна модель економічного розвитку, коли інвестиції в людський капітал, дослідження і розробки на основі національних інноваційних систем та міжнародного співробітництва в науково-технологічній сфері забезпечують країнам якісне економічне зростання на інноваційній основі та нарощення міжнародної конкурентоспроможності.

СПИСОК ИСТОЧНИКОВ:

1. Офіційний сайт Всесвітнього економічного форуму [Електронний ресурс]. – Електрон. текстові дані – Режим доступу: <http://www.weforum.org/gcr>.

РЕЗЮМЕ

У статті дана оцінка ступеню нерівномірності розподілу країн світу за рівнем інноваційного розвитку та проведено структурне групування країн; проаналізовано показники розвитку світового ринку технологій та зроблені відповідні висновки.

Ключові слова: інноваційний розвиток, угруповання країн, світовий ринок технологій

РЕЗЮМЕ

В статье дана оценка степени неравномерности распределения стран мира по уровню инновационного развития и проведена структурная группировка стран; проанализированы показатели развития мирового рынка технологий и сделаны соответствующие выводы.

Ключевые слова: инновационное развитие, группировка стран, мировой рынок технологий

SUMMARY

The paper will evaluate the degree of uneven distribution countries of the world in terms of innovative development and a structural grouping of countries analyzed in the world development indicators are pointed technologies and draw appropriate conclusions.

Key words: innovation development, grouping of countries of the world technology market

ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ВИРОБНИЦТВА КОВБАСИ ВАРЕНОЇ З ВИКОРИСТАННЯМ ПАСТИ З НУТУ

Холодова О.Ю., аспірант Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського¹

Вступ. Реалізація національної програми «Здоров'я нації», яка здійснюється в контексті як державної програми «Якість життя», так і Європейської – «Здоров'я для всіх в XXI сторіччі», повинна ґрунтуватися на забезпеченні населення країни повноцінним і безпечним харчуванням.

Одним із напрямків реалізації національних і міжнародних програм щодо вирішення проблем безпечного харчування є вдосконалення асортименту і якості й безпечності продовольства на основі сучасної теорії харчової комбінаторики. Зокрема, у м'ясопереробній галузі спостерігається тенденція використання при виробництві ковбасних виробів рослинної сировини. З приводу збагачення ковбасних виробів повноцінними рослинними компонентами особливу увагу привертає зернобобова культура – нут, яка володіє унікальними корисними властивостями. Доцільність і перспективність використання зернобобової сировини у виробництві ковбасних виробів, а саме, пасти з нуту, виходить із проведеної в роботі кваліметричної оцінки розробленого нового виду ковбаси вареної і розрахунків економічної ефективності її виробництва.

Для кваліметричної оцінки рівня якості ковбаси доцільно врахувати ступінь відповідності кожного з показників вимогам споживача, а саме: технологічних, ергономічних, патентно-правових, економічних, естетичних, екологічних, уніфікації і стандартизації, призначення, безпечності, транспортальності.

Постановка проблеми і її зв'язок із найважливішими науковими та практичними завданнями. Необхідність оцінки економічної ефективності обумовлюється підвищенням споживчих властивостей ковбаси вареної. З урахуванням багатокomпонентного

ПРОБЛЕМЫ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ СОТРУДНИЧЕСТВА МЕЖДУ СТРАНАМИ ЮГО-ВОСТОЧНОЙ ЕВРОПЫ В РАМКАХ ЧЕРНОМОРСКОГО ЭКОНОМИЧЕСКОГО СОТРУДНИЧЕСТВА И ГУАМ

складу вареної ковбаси, кваліметричну оцінку споживних властивостей доцільно пов'язати з такими критеріями якості та безпеки, як харчова і біологічна цінність, гігієнічні і токсикологічні властивості та технологічні показники, що передбачають ієрархічну класифікацію властивостей

Аналіз останніх досліджень і публікацій підтверджує, що в наш час якість продукції м'ясопереробної галузі розглядається як сукупність техніко-економічних показників, що враховують якість кінцевого продукту та його економічний ефект, зовсім не враховуючи, на жаль, безпеки м'ясних товарів.

Метою статті є обґрунтування ефективності виробництва ковбаси вареної з використанням пасти з нуту та оцінка її споживних властивостей.

Виклад основного матеріалу досліджень. Виробництво ковбасних виробів з високими споживними властивостями вимагає дотримання вимог Держспоживстандарту. Саме тому реалізація поставленого завдання можлива лише при застосуванні системних принципів ідентифікації небезпечних факторів, що впливають на безпеку та якість ковбасних виробів. Необхідно підкреслити, що ковбасні вироби характеризуються різноманітним рецептурним складом компонентів та складною схемою виробництва, тому їх властивості – категорія непостійна.

З метою об'єктивної товарознавчої оцінки якості ковбаси урахувано ступінь відповідності кожного з показників, а саме, технологічних, ергономічних, патентно-правових, економічних, естетичних, екологічних, уніфікації і стандартизації, призначення, безпеки, транспортності, вимогам споживача. З урахуванням багатоконпонентного складу дослідження якості ковбаси доцільно пов'язати з такими критеріями, як харчова і біологічна цінність, гігієнічні і токсикологічні властивості та технологічні показники, що передбачають ієрархічну класифікацію властивостей (рис. 1).



Рисунок 1 - Ієрархічна класифікація властивостей продукту

Хімічний склад ковбаси, властивості фаршу і готового продукту залежить від сировини, що входить до складу рецептури, технологічної схеми виробничого процесу, режимів зберігання й реалізації та дотримання санітарних нормативів персоналом. Додавання неякісної або нетрадиційної сировини і порушення вище перерахованих етапів стадій життєвого циклу не тільки негативно може впливати на якість ковбаси вареної, але й зробити продукт небезпечним. Адже, проведення такої системної ідентифікації факторів дозволить оцінити відмінність показників якості та безпеки ковбаси вареної з додаванням нуту від традиційної й контролювати їх. Дозволить надати комплексну товарознавчу оцінку якості та безпеки ковбаси вареної з додаванням нуту в порівнянні з ковбасою, що виробляється за стандартною технологією.

Споживні властивості будь-якого продукту пов'язані, перш за все, з його органолептичними властивостями. На підставі сенсорної оцінки за результатами профільного аналізу смаково-ароматичних властивостей продукту визначено: в ковбасі з додаванням пасти з нуту у кількості 5% відтворюється більш повна гармонія між солоним та солодким смаком (гармонійний смак формується завдяки присутності амінокислот аланіну, гліцину, триптофану). У ковбасі з'являється характерний для нуту дуже приємний горіховий присмак. Заміна шпиків нутувою пастою збільшує в межах стандарту масову частку вологи у ковбасному виробі у порівнянні з контролем, а це добре впливає на соковитість продукту - як результат: отримуємо новий продукт з оптимальним співвідношенням білок: жир: волога, а саме 1:0,87:3,57. Вживання ковбаси «Донецька» в кількості 150 г може задовольнити добову потребу організму людини у всіх амінокислотах та більш ніж на 50 % забезпечує потребу в таких амінокислотах, як треонін, трептофан, лизин, і більш ніж на 40 % – в ізолейцині. Результати дослідження жирнокислотного складу ковбасних виробів свідчать про зменшення загального вмісту ліпідів та вмісту холестерину в зразках ковбаси «Донецька», тим самим знижуючи енергетичну цінність продукту. Оперуючи даними стосовно вмісту мінеральних елементів, доводимо, що розроблений продукт більш цінний і корисний, ніж його «традиційний» аналог, бо співвідношення $Ca+Na/Mg+K < 1$ і кальцію/магнію та кальцію/фосфору знаходиться в межах вимог збалансованого харчування. Встановлено, що ковбаса варена «Донецька» додатково містить вітамін PP. Із показників безпеки було досліджено вміст в зразках ковбасних виробів важких металів, нітрозамінів, пестицидів, антибіотиків, афлатоксину B₁, гормональних препаратів та радіонуклідів Cs¹³⁷ і Sr⁹⁰. Отримані дані свідчать про їх відповідність медико-біологічним вимогам і санітарних норм щодо якості продовольчої сировини і харчових продуктів. Мікробіологічні показники також не мають відхилень від встановлених санітарно-бактеріологічних вимог. Методом «in vivo» на підставі медико-біологічних досліджень Центральної науково-дослідної лабораторії Донецького національного медичного університету ім. М. Горького встановлено позитивний вплив пасти з нуту на ефективність засвоєння вареної ковбаси «Донецька» на 6% та відсутність несприятливої дії на організм.

ПРОБЛЕМЫ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ СОТРУДНИЧЕСТВА МЕЖДУ СТРАНАМИ ЮГО-ВОСТОЧНОЙ ЕВРОПЫ В РАМКАХ ЧЕРНОМОРСКОГО ЭКОНОМИЧЕСКОГО СОТРУДНИЧЕСТВА И ГУАМ

З метою отримання чисельних значень рівня якості ковбаси «Донецької» в єдиній вимірній системі [1], була проведена комплексна оцінка якості з використанням п'яти інтервальної шкали Харрінгтона [2] в загальному інтервалі шкали від 1 до 0, де значенню від 1,00 до 0,80 відповідає відмінна якість (дуже добре); від 0,80 до 0,63 – добра якість; від 0,63 до 0,37 – задовільна; від 0,37 до 0,20 – незадовільна якість; від 0,20 до 0,00 – дуже погана якість. Загалом, значення показників з оцінкою нижче 0,37 – це ті, що не відповідають вимогам нормативної документації.

При проведенні оцінки якості використовуємо шкалу кодованих значень від +3 до -3, і інтервали оцінок відповідатимуть інтервалам кодованих значень, а саме: відмінна якість – від +3,0 до +1,5; добра – від +1,5 до +0,85; задовільна - від +0,85 до 0,0; погана – від 0,0 до -0,5; дуже погана – від -0,5 до -3. В даному випадку, використовуючи безрозмірну шкалу Харрінгтона, значення одиничних показників будуть рівні: $P_{\text{іст}}$ (еталонного) 1,00, $P_{\text{доп}}$ (допустимого) 0,37 і $P_{\text{ібр}}$ (брак) 0,00. А кодовані значення i -го абсолютного показника якості (Y_i) будуть відображені таким чином: кодоване значення еталонного абсолютного показника якості $Y_{\text{іст}} = +3$; допустимого $Y_{\text{доп}} = 0,0$; вибраного $Y_{\text{ібр}} = -3$.

Для визначення еталонного значення з оцінкою 1,00 фізико-хімічних показників (вміст вологи, жиру, білка, кухонної солі, рН) на основі використання таблиць хімічного складу харчових продуктів був виконаний теоретичний розрахунок їх середнього вмісту. Для визначення еталонного значення мікробіологічних, функційно-технологічних та органолептичних властивостей використано найбільші значення показників, дослідження яких наводяться в літературних джерелах.

За мінімально допустиме значення з оцінкою 0,37 було прийнято мінімальне значення показника, що зустрічається в літературних джерелах при дослідженні ковбасних виробів. З урахуванням функції рівномірності шкали, а також з практичних і логічних міркувань обирався інтервал значень показників між оцінками 1,00 та 0,37 і нижче ніж 0,37.

Критерії оцінки вузлових значень показників якості дослідних зразків ковбасних виробів за шкалою Харрінгтона наведена в табл. 1, враховуючи, що органолептична оцінка якості ковбасних виробів проводилася з використанням бальної шкали, а її комплексна оцінка надавалася в межах 100 балів.

Таблиця 1 - Критерії оцінки вузлових значень показників якості ковбасних виробів за шкалою Харрінгтона

Характеристика якості	Відмінно	Добре	Задовільно	Погано	Дуже погано
Кодоване значення	від +3,0 до +1,5	від +1,5 до +0,85	від +0,85 до 0,0	від 0,0 до -0,5	від -0,5 до -3,0
Оцінки показників	від 1,00 до 0,80	від 0,80 до 0,63	від 0,63 до 0,37	від 0,37 до 0,20	від 0,20 до 0,00

Враховуючи рекомендації експертної комісії для кожного з показників якості варених ковбас, встановлено коефіцієнти вагомості: функційно-технологічних властивостей – 0,35; фізико-хімічних – 0,15 (масова частка білка – 0,05, масова частка жиру – 0,05, масова частка вологи – 0,03, рН – 0,02); показників безпечності – 0,2 (мікробне число – 0,1, свинець – 0,01, кадмій – 0,01, миш'як – 0,01; ртуть - 0,01, мідь - 0,01, цинк - 0,01, нітрозаміни – 0,01, антибіотики – 0,01, пестициди – 0,01, радіонукліди – 0,01); органолептичних – 0,3.

Кваліметрична оцінка споживних властивостей ковбасних виробів з використанням результатів досліджень щодо функційно-технологічних властивостей, фізико-хімічних, органолептичних і показників безпечності, свідчить про високу комплексну оцінку якості зразків ковбаси «Донецької», середнє значення її 0,9615 та вона відповідає за прийнятою шкалою Харрінгтона оцінці «відмінно».

Впровадження ковбаси з додаванням нуту у виробництво розширить асортимент ковбасних виробів та дасть змогу частково задовольнити попит на ковбасні вироби дієтичної спрямованості.

Дана розробка має інтерес виробників, зумовлений досить суттєвим підвищенням споживних властивостей ковбаси при збільшенні виходу готового продукту, що досягається без застосування штучних структуроутворювачів та добавок.

Розроблена ковбаса «Донецька» орієнтована як для загального споживання, так і для використання у дієтичному харчуванні при захворюванні людей на ожиріння, діабет, атеросклероз, порушення серцево-судинної системи; для категорій населення похилого віку і дітей, для яких небажаним вважається надмірне споживання тваринних жирів; для профілактичного харчування людей з порушенням вітамінного, мінерального обміну з метою підвищення стійкості організму до несприятливих екологічних умов. Про це свідчить комплекс досліджень щодо дослідження якісних характеристик ковбасних виробів з урахуванням показників безпечності.

Середня ціна реалізації за 1 кг ковбаси «Донецької» ТОВ АПК «Авангард» знизилася на 0,64 грн. у порівнянні з ціною на ковбасу «Лікарська» та складає 37,8 грн.; на ПАТ «Горлівський м'ясокомбінат» та ЗАТ «Геркулес» зниження ціни склало 0,65 грн. при оптовій ціні 38,4 грн. та 36,9 грн. відповідно. Зниження ціни відбувається за рахунок зміни собівартості.

Собівартість виробництва пасти з нуту розрахована по спрощеній методиці з урахуванням тарифів, норм та нормативів, що діють на підприємствах, на яких вироблялася паста з нуту. Час роботи обладнання визначений з урахуванням продуктивності устаткування, обсягу пасти з нуту та тривалості технологічного циклу виробництва продукції.

На різницю оптової ціни на ковбасу «Донецьку» трьох підприємств вплинули об'єм виготовленої та реалізованої партії. Рентабельність продажів по ТОВ АПК «Авангард», ПАТ «Горлівський м'ясокомбінат» та ЗАТ «Геркулес» склала 8,6%, 7,4% та 9,2% відповідно.

Розраховано додатковий прибуток, який отримано за рахунок зниження собівартості ковбаси по підприємствам за рік наступний: ТОВ АПК «Авангард» - 19392 грн., ПАТ «Горлівський м'ясокомбінат» - 25485 грн. та ЗАТ «Геркулес» - 35505 грн. Визначено додатковий прибуток, який отримано за рахунок збільшення реалізації ковбаси за рік складає 98499,2 грн., 111930,6 грн. та 185152,4 грн. відповідно по підприємствам, дані яких використовувалися в дослідженнях. Встановлено, що загальний прибуток підприємств від реалізації за рік наступний: ТОВ АПК «Авангард» - 117,91 тис. грн., ПАТ «Горлівський м'ясокомбінат» - 137,41 тис. грн. та ЗАТ «Геркулес» - 220,64 тис. грн. Збільшиться прибуток підприємства від реалізації за рахунок зниження витратоємності виробництва ковбаси та зростанню обсягу реалізації ковбаси.

При оцінці економічної ефективності від впровадження у виробництво розробки ковбаси «Донецької» враховані всі додаткові витрати і всі позитивні результати, які можуть бути отримані. При розрахунку приведених витрат враховані одноразові і поточні витрати, що змінюються, а також цільовий коефіцієнт ефективності інвестицій, прийнятий у розмірі 1,0. Капітальні інвестиції при освоєнні виробництва ковбаси «Донецької» визначені з урахуванням того, що додатково слід придбати тільки подрібнювач Moulinex DJE3, оптова ціна якого складає 460 грн. Крім подрібнювача Moulinex DJE3 для виробництва пасти з нуту потрібен автоклав-стерилізатор-електричний ОКТМ, який є на підприємствах, що освоюють випуск ковбаси «Донецької». Таким чином, освоєння випуску ковбаси «Донецької» дозволить підвищити коефіцієнт використання обладнання, який є у підприємств. Це забезпечить підвищення ефективності використання обладнання, витрати по експлуатації якого відносяться до умовно-постійних. Тому при збільшенні обсягу виробництва питомо умовно-постійні витрати знижуються та забезпечують підприємству можливість збільшити прибуток від реалізації. В результаті освоєння виробництва ковбаси «Донецької» змінюються наступні поточні витрати: витрати на електроенергію; витрати сировинні; витрати на поточне обслуговування устаткування.

Розраховано річний економічний ефект від реалізації ковбаси «Донецької». По АПК «Авангард» цей показник складає 117,44 тис. грн.; ПАТ «Горлівський м'ясокомбінат» - 136,95 тис. грн.; ЗАТ «Геркулес» - 220,18 тис. грн.

Результати розрахунків свідчать про те, що освоєння виробництва ковбаси «Донецької» економічно доцільно, оскільки:

- для освоєння виробництва ковбаси «Донецької» не потрібні значні капіталовкладення;
- на підприємстві підвищується коефіцієнт використання того обладнання, яке недозагружене (автоклава);
- сума річного економічного ефекту від обсягу виробництва, враховуючи те, що підвищується вихід готової продукції у порівнянні з контролем (ковбасою «Лікарською» на 3,2%;

ПРОБЛЕМЫ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ СОТРУДНИЧЕСТВА МЕЖДУ СТРАНАМИ ЮГО-ВОСТОЧНОЙ ЕВРОПЫ В РАМКАХ ЧЕРНОМОРСКОГО ЭКОНОМИЧЕСКОГО СОТРУДНИЧЕСТВА И ГУАМ

- збільшитися прибуток підприємства від реалізації за рахунок зниження витратосності виробництва ковбаси та збільшення обсягу реалізації.

Зростання прибутку забезпечить окупаємість капітальних витрат за дуже короткий термін, так як додаткові капіталовкладення складають тільки 460 грн.

Виробництво ковбаси «Донецької» дасть можливість підприємствам розширити асортимент ковбаси вареної вищого сорту, знизити її собівартість та збільшити вихід готової продукції.

Окрім економічного ефекту, впровадження результатів в практичну діяльність підприємств має соціальний ефект, який обумовлюється підвищенням комплексного показника якості на 10,68 % та можливістю втрутитися в процес вирішення питання щодо збалансованого складу м'ясопродуктів, яке визначене Концепцією державної політики у сфері управління якістю продукції, розробленої згідно до Указу Президента України «Про заходи щодо підвищення якості вітчизняної продукції».

Висновки: Таким чином, варто звернути увагу, що введення пасти з нуту замість частки шпик до рецептури ковбаси вареної дозволяє підвищити її споживні властивості, збільшити коефіцієнт виходу та фізіологічну цінність. Розроблену рецептуру апріорно можливо вважати способом підвищення споживних властивостей ковбаси вареної при зниженні її собівартості та збільшення економічного й соціального ефекту від виробництва.

Перспективами подальших досліджень у даному напрямі є вчення про потреби в створенні натуральної, якісної та безпечної продукції з підвищеною біологічною цінністю, зокрема, м'ясні товари з підвищеними споживними властивостями, і з урахуванням їхнього місця в ієрархії потреб споживачів, потрібно забезпечувати виконання державної концепції «Якість життя».

СПИСОК ДЖЕРЕЛ:

1. Топольник В.Г. Научное обоснование и разработка количественных показателей качества процесса производства продуктов питания.: дис. доктора техн. наук: 05.18.12 / Топольник Вера Григорьевна. – Д., 2001. – С. – 281.
2. Harrington E.C.Jr. The desirability Function. "Industr. Quality Control". - 1965, April. С. 2-9.

РЕЗЮМЕ

У статті наведено результати комплексної оцінки рівня якості ковбаси «Донецької» з використанням шкали Харрінгтона та розрахунків ефективності її виробництва. Доведено, що підвищення споживних властивостей ковбаси вареної відбувається при одночасному зменшенні її собівартості.

Ключові слова. Кваліметрія, якість, безпечність, споживні властивості, економічна ефективність, ковбаса варена, паста з нуту, шпик.

РЕЗЮМЕ

В статье приведены результаты комплексной оценки уровня качества колбасы «Донецкой» с использованием шкалы Харрингтона и расчетов эффективности ее производства. Доказано, что повышение потребительных свойств колбасы вареной происходит при одновременном уменьшении ее себестоимости.

Ключевые слова. Кваліметрія, якість, безпека, споживні властивості, економічна ефективність, ковбаса варена, паста з нуту, шпик.

SUMMARY

In the article the results of complex estimation of level of quality of sausage are resulted «Donetsk» with the use of scale of Kharringtona and calculations of efficiency of its production. It is well-proven that the increase of the use properties of sausage takes a place boiled at the simultaneous diminishing of its prime price.

Keywords. Qualimetry, quality, safety, use properties, economic efficiency, boiled, paste.

ІНТЕЛЕКТУАЛЬНИЙ ПОТЕНЦІАЛ ЯК КЛЮЧОВИЙ ЧИННИК РОЗВИТКУ МІЖНАРОДНИХ КОНСАЛТИНГОВИХ КОМПАНІЙ

Онищенко В.В., аспірант Полтавського університету економіки і торгівлі

Реальні процеси суспільної глобалізації та інтенсивної інтелектуалізації стали невідворотними хвилями сучасного світового розвитку. На початку ХХІ ст. світова економіка активно формує нову парадигму науково-технічного розвитку, складовими якої виступають зростаючий взаємозв'язок між ринками капіталу і новими технологіями, швидкий розвиток "економіки знань", посилення соціальної адаптації нових технологій, глобальний характер створення та використання знань, технологій, продуктів, інтелектуально-консалтингових послуг.

Початковою і кінцевою стадіями інтелектуальної діяльності виступають формування інтелектуального капіталу та комерціалізація, що викликає дослідницький інтерес науковців та практиків як в Україні так і за кордоном. Зокрема, в роботах Березіна О., Гуткевич С., Маркіної І., Макарової М., Бутніка-Сіверського О. та інших вітчизняних дослідників розглянуті теоретичні питання формування та використання інтелектуального капіталу. Проблеми ефективності та збереження інтелектуально-кадрового ресурсу міжнародних компаній розкриваються в дослідженнях Лук'яненка Д., Макогона Ю., Савельєва Є., Руденко-Сударсової Л., Орехової Т., Виноградової О.

Втім, не зважаючи на значний дослідницький інтерес, залишаються актуальними питання розвитку міжнародних консалтингових компаній на основі їх інтелектуального потенціалу.

З подальшим розвитком ринкових відносин, все частіше в практиці господарювання використовуються терміни "власність" (ринкова, державна, корпоративна, приватна), "потенціал" (трудовий, економічний, експортний, фінансовий, підприємств), "капітал" (інвестиційний, банківський, фінансовий, акціонерний, промисловий), які за видами та ознаками характеризують відповідну майнову, фінансову та господарську діяльність суб'єктів ринку. І це природно, тому що ринкова економіка спирається на принципи свободи діяльності (економічної, господарської, підприємницької) фізичної або юридичної особи, соціальної групи; вільного ціноутворення (ціна формується в результаті попиту і пропозиції; ринкові ціни об'єктивні, тому що вимірювачами грошової вартості продукції); пріоритету споживача (споживач виступає основним замовником або покупцем на ринку товарів, послуг робіт); розвитку горизонтальних зв'язків (створення різних організаційно-правових форм господарювання, взаємовідносин на умовах договорів, контрактів); державного регулювання ринку та ринкових відносин (податкове, фінансово-кредитне, трудове законодавство, цінове обмеження, антимонопольні заходи та державні програми). Кожному елементу ринку відповідають певні характеристики, закони розвитку, специфіка взаємодії і взаємовпливу.

Сьогодні, наприклад, світова Промислова економіка поступається Інтелектуальній економіці. При цьому найбільш міцною рухомою силою стає сила ідей. Світовий досвід показує, що в економіці, яка найбільше спирається на ідеї та в меншому – на фізичний капітал, різко зростає вірогідність реалізації успішних проривів. Так, наприклад, частка капіталовкладень в інформаційній технології в США зростає у три рази порівняно з 1960 роком. Об'єм інвестованого капіталу постійно збільшується, в наслідок збільшення добробуту, а також нової культури інвестування. В 2009 році американські компанії біля 50 мільярдів доларів вклали в венчурний (ризикований) капітал, що у 25 разів перевищує аналогічний показник 1990 року.. Це безпосередньо відобразиться на підвищенні рівня життя [1, с. 7].

Не зважаючи на глибокий кризовий стан, інтелектуальна економіка стимулює отримання достатньо високих прибутків на малій базі капіталу та кількості працюючих.