

Загальновідомо, що назви багатьох товарів утворилися від географічних місць їх походження. Зараз ці назви означають спосіб або процес виробництва. Наприклад, назви таких загальноновживаних товарів, як «одеколон», буквально переводиться - «вода із Кельна», а «Портвейн» – «вино із Порто». Зараз вони означають назви товарів, вироблених певним способом. Міжнародного законодавства, яке б забороняло використання родових назв вин, не існує. Прийняття таких зобов'язань можливе тільки на добровільній основі. Але зараз на фоні великого перевиробництва вин у світі і скорочення площ виноградників в європейських країнах, добровільне прийняття таких зобов'язань Україною може призвести до тяжких наслідків, фактично до ліквідації галузі виноробства в державі. Адже закони Франції, Іспанії, Португалії, Італії і інших країн на нас не розповсюджуються, тому ми вважаємо, що юридичних підстав для заборони вживати нам ці назви немає, як не було їх і на початку ХХ століття, коли в міжнародних виставках і дегустаційних конкурсах брали участь «Русское Шампанское», «коньяк Шустов» і претензій з боку засновників цих напоїв не було. Зараз при здійсненні експортних поставок українські винороби не вживають родових (географічних) назв: «шампанське» називають «ігрис-тим», «коньяк» – «бренді».

Особлива технологія родових типажних вин, яка зародилася багато років тому, уже давно відірвалася від їх місць походження і символізувалася в їх назвах, вони давно уже втратили патентну монополію, за виключенням окремих виробничих секретів (наприклад, складу експедиційного лікеру, режимів обробки та ін.), які відносяться до «ноу-хау».

Ми вважаємо, що монополія на родові назви вин, яку хотіли б зберегти за собою винороби деяких країн, це несправедлива форма в умовах конкурентної боротьби за ринки збуту. Хай покупець сам вибирає, що краще. Це повинно визначати його звички, смаки, а не гучна назва фірми. Раптові несподівані зміни звичних назв викличе у покупців наших вин і коньяків втрату орієнтації і, відповідно, збитки виробників, що в масштабах країни може скласти сотні мільйонів гривень.

УДК 178.1/2-023.36:663.4

ДОМАРЕЦЬКИЙ В.А., д-р техн. наук, професор, академік, засл. працівник освіти України

Національний університет харчових технологій, м. Київ

МЕЛЬНИК І.В., канд. техн. наук, доцент

Одеська національна академія харчових технологій

СТАН І ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ПИВОВАРНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ УКРАЇНИ

Розглянутий розвиток пивоварної галузі на Україні доводить руйнування шкідливої "горілчаної традиції" та розповсюдження культури споживання алкоголю. Наведені основні напрямки впровадження результатів наукових досліджень у виробництво, які повинні сприяти подальшому розвитку пивоварної промисловості України.

Ключові слова: виробництво пива, розвиток галузі, корисні речовини, потреби споживача, наукові досягнення, впровадження у виробництво, ресурсо- та енергозбереження.

The development of brewing in Ukraine which has been considered, proves destruction of the harmful "vodka tradition" and distribution of culture of alcohol consumption. The main directions of introduction of the scientific research results into production, which should contribute to further development of brewing in Ukraine, have been given.

Key words: production of beer, branch development, useful sub-

stances, consumers' demand, scientific achievements.

Ми говоримо нашим зарубіжним колегам, що Україна, як і багато інших держав світу, щиро вдячна виноробам Франції, Іспанії, Португалії, Італії, Угорщини за те, що вони, працюючи в складних умовах виноградарства, подарували людству не тільки чудові напої, але й оригінальні технології їх виробництва. Ми визнаємо і підтримуємо унікальність цих технологій, які Україна уже понад століття тому прийняла на озброєння, як способи виробництва.

Але відмовлятися від традиційних назв нашої виноробної продукції ми не маємо бажання і намірів. Для нас така відмова є неприйнятною ще й тому, що вона поставить вітчизняних виробників в нерівні умови з іноземними фірмами не тільки на зовнішньому, а й на внутрішньому ринку.

Приблизно так дуже коротко виглядають аргументи, якими ми оперуємо заради збереження для нашого виноробства традиційних родових назв продукції з географічними позначеннями європейських країн. Але, як кажуть «не так сталося, як гадалося», далеко не завжди урядом приймаються такі рішення, які конче погрібні виноробній галузі і державі в цілому. Тому ми не виключаємо і такого повороту подій, коли уряд вимушений буде поставити свій підпис під Угодою, яка заборонить виноробам країни вживати родові назви з географічними позначеннями інших європейських держав. Причому не тільки для поставок її на експорт, а й для внутрішнього ринку.

Тому ми готуємо відповідні розрахунки для того, щоб вимагати від Євросоюзу: по-перше – установлення для переходу на інші назви відповідного перехідного періоду в 10 - 15 років, і по-друге - надавати обов'язкову матеріальну компенсацію втрат, які понесуть наші виробники і споживачі у зв'язку з переходом на нові назви і втратою традиційних.

Але повторюся, це тільки на той випадок, якщо ми не зможемо відстояти паші позиції, для чого, до речі фахівців корпорації і інших підприємств та організацій з виноградарства Прикладають максимум зусиль.

На завершення хочеться побажати виноробам і споживачам вітчизняної виноробної продукції зберегти її традиційні назви і високі якісні показники.

Поступила 09.2010

алкоголю. Розширення частки слабоалкогольної продукції в раціоні населення — одне з найважливіших умов фізичного та морального здоров'я нації. Тобто, розвиток пивоварної галузі позитивно впливає на здоров'я населення.

Міжнародний досвід показує, що смертність від зловживання алкоголю у «пивних» країнах набагато нижча, ніж у країнах, які віддають перевагу міцним спиртним напоям. Дякуючи розвитку пивоваріння споживання міцних алкогольних напоїв падає, що знижує рівень злочинності і смертності від зловживання алкоголем.

При помірному вживанні пива зменшується ризик захворіти. Справа в тому, що пиво має в своєму складі багато корисних речовин і сполук (вітаміни В₁, В₂, В₆, В₁₂, РР та ін.), які допомагають утворювати червоні тільця крові, покращують роботу серця, стимулюють обмін речовин. Наприклад, мідь і залізо допомагають в оновленні крові, фосфор діє на метаболізм, магній укріплює серце, цинк потрібний для утворення інсуліну, а також зберігає передміхурову залозу у чоловіків від запалення.

Пиво — один із можливих джерел одержання організмом кремнію, який оновлює і укріплює кістки. Надзвичайно важливо, що у пиві міститься багато природних антиоксидантів, які необхідні лютому організму людини.

Італійські і австралійські вчені в клінічних дослідженнях встановили, що пиво має протиракові властивості, протидіючи розвитку ракових клітин. До речі, безалкогольне пиво, дякуючи компонентам хмелю, також має ідентичні властивості. Регулярне його вживання знижує ризик захворювання на 85 %.

Чеські і німецькі лікарі доказали, що ризик серцево-судинних захворювань значно зменшується при помірному споживанні пива (до 50 мл на добу). Доведено, що від пива не повніють, якщо його вживати в оптимальних кількостях. Більш того, вживання пива навіть рекомендовано в деяких дієтах для схуднення, так як пиво полегшує роботу нирок і кишкового тракту та сприяє виводу із організму людини токсинів і мікотоксинів. Крім того, пиво діє позитивно на нервову систему, так як в ньому міститься екстракт хмелю, який володіє седативним ефектом, що заспокоює і знімає напругу.

Дякуючи тому, що до складу пива входить кальцій, залізо і вітаміни, воно допомагає ефективно боротися з остеопорозом — хворобою кісток у людей похилого віку. Вітаміни і мінеральні сполуки, які містяться у пиві, допомагають у боротьбі з артрозом і ревматизмом. Випиваючи одну пляшку пива в день, людина знижує ризик розвитку мочекам'яної хвороби до 40 %.

Надзвичайно корисні для організму людини пивні дріжджі, які містяться у живому пиві. Там велика кількість протеїнів і вітамінів групи В, які підтримують кишкову флору людини, здоровий стан шкіри і нігтів та знижують ризик появи екземи.

Ось чому пивоварну галузь України слід розвивати в напрямку ресурсо-енергозбереження, зниження собівартості пива та покращення якісних показників кінцевого продукту з точки зору екологічної чистоти, лікувально-профілактичних і оздоровчих властиво-

стей. Дуже важливо при розвитку пивоварної індустрії враховувати потреби споживача. Це красиве оформлення пляшки або банки, бажання одержати задоволення, імідж і скриті фактори здоров'я і благополуччя, ціна, стійка піна, колір і відтінок пива, прозорість, аромат і смак тощо.

Щодо наукових досліджень та впровадження їх результатів у виробництво слід віднести:

1. Одержання нових полімерних матеріалів, дешевого неб'ючого скла для відповідної упаковки пива.

2. Досягнення великої стабільності пива по: піні, кольору, прозорості, смаку, аромату та збереженню в ньому біологічно активних речовин.

3. Психофізіологічний взаємозв'язок пива з іншими харчовими продуктами.

4. Встановлення хімічного складу та фізіології рослин відносно до технологічних і якісних показників пива. Селекція і генна інженерія нових високоврожайних видів і сортів зернових культур, стійких до різних хвороб і шкідників, а також адаптованих до глобального потепління.

5. Дослідження і розробка систем раціональної переробки відходів виробництва солоду і пива, враховуючи охорону навколишнього середовища.

6. Інтенсифікація технологічних процесів виготовлення суслу з високою концентрацією, застосування підвищених норм внесення дріжджів.

7. Розробка ефективного ресурсо-енергозберігаючого безперервного оцукрювання і бродіння сусла з іммобілізацією ферментних препаратів і дріжджів на екологічно чистих носіях.

8. Удосконалення систем використання сонячної енергії при виробництві солоду і пива, біологічної очистки стічних вод з одержанням біогазу і активного мулу.

9. Застосування в пивоварінні мембранної технології при фільтруванні сусла і пива.

10. Інтенсифікація технологічних процесів на основі нових розробок і впровадження прогресивних ресурсо-енергозберігаючих технологій, високоефективного устаткування, повної механізації, автоматизації і комп'ютеризації всіх основних і допоміжних технологічних процесів:

- фільтраційні процеси циклічної дії для прискорення фільтрування пивних заторів і пива;

- високоефективних способів оцукрювання затору ферментними препаратами, які містять активну глюкозидазу;

- нову расу дріжджів, які зброджують сусло з високою концентрацією сухих речовин;

- нових схем підготовки води для пивоваріння з використанням антимікробних мембранних фільтрів;

- використання на стадії затирання пивних заторів до 80 % несолодженої сировини, яка майже в 2 рази дешевша за солод із застосуванням високоактивних ферментних препаратів;

- нових технологій стабілізації пива за допомогою фізичних методів впливу та консервантів із рослинної сировини;

- ефективної технології концентрату пивного сусла для приготування з нього пива в різних регіонах

країни на міні пивзаводах;

- інноваційної технології і рецептури нових сортів профілактичного та лікувального пива із застосуванням екстрактів із рослинної сировини;
- раціональних способів використання відходів пивоварної промисловості;
- нових біологічних способів очищення стічних вод і створення безвідходних технологій.

ВИСНОВКИ

1. Враховуючи корисні для здоров'я людини властивості пива (присутність біологічно активних речовин, мікро- і макроелементів тощо), вживання

якого в помірних дозах дасть великий соціальний ефект, а також великий економічний ефект (відрахування в бюджет України більше мільярдів гривень на рік) розвивати пивоварну галузь та збільшувати виробництво пива буде раціонально.

2. Напрямок розвитку пивоварної промисловості повинен характеризуватися ресурсо-енергозбереженням, зниженням собівартості пива та підвищенням його якісних показників в напрямку екологічної чистоти, лікувально-профілактичних та оздоровчих властивостей.

Поступила 09.2010

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. <http://uspeh.forum2x2.ru/forum-f24/tema-t175.htm>
2. Янтарний напиток. Книга о вкуском и полезном пиве/ Отв. за выпуск Миронова Р.В. – Николаев: «Возможности Киммерии», 2000. – 120 с.
3. <http://vodka.com.ua/articles/other/915.htm>.
4. http://www.dsnews.com.ua/print_ver.php?r_id=18&article_id=26859.

УДК: 663.25 (477): 338.439.63

КОСЮРА В.Т., инженер технолог-винодел, д-р техн. наук, профессор,

ОСИПОВА Л.А., д-р техн. наук, зав. кафедрой технологии виноделия

Одесская национальная академия пищевых технологий

СОВРЕМЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ВИНОДЕЛИЯ И СПОСОБЫ ИХ ПРЕОДОЛЕНИЯ

Дана оценка вину, как пищевкусовому продукту с многофункциональной биологической активностью, призванному вытеснять из потребления крепкие алкогольные напитки, неумеренное употребление которых приводит к алкоголизму. Сделан вывод о необходимости разработки постоянно действующей системной, комплексной программы мер по борьбе с алкоголизмом. Проанализировано состояние культуры потребления вина, как части общечеловеческой культуры. Сформулирована концепция выхода современного виноделия из кризиса путем усиления и повышения эффективности действия закона "О винограде и виноградном вине", создания действительно независимой организации для координации деятельности по обеспечению качества и безопасности винограда и вина; прогнозирования ситуации на винном рынке; независимой оценки принимаемых решений и постановлений органами законодательной и исполнительной власти; разработки критериев оценки эффективности принимаемых законодательных и управленческих решений и согласования интересов прямых и косвенных участников процесса производства винограда и вина.

Ключевые слова: культура потребления вина, алкоголизм, закон "О винограде и виноградном вине", натуральное вино, виноградный спирт, фальсификация, названия вин по месту происхождения.

The estimation is given wine to a product with the multipurpose biological activity, called to force out from consumption the strong alcoholic drinks, which unlimited use leads to alcoholism. The conclusion is drawn on necessity of working out constantly operating system, a complex of the program of measures on struggle against alcoholism. The condition of culture of consumption of wine, as parts of universal culture is analysed. The concept of an exit of modern winemaking from crisis by strengthening and increase of efficiency of action of the law "About grapes and grape wine", creations acting the independent organization for activity coordination on maintenance of quality and safety of grapes and wine is formulated; situation forecasting in the wine market; an independent estimation of accepted decisions and legislative and executive power bodies; Workings out of criteria of an estimation of efficiency of accepted legislative and administrative decisions and the coordination of interests of direct and indirect participants of process of manufacture of grapes and wine.

Keywords: culture of consumption of wine, alcoholism, the law "About grapes and grape wine", on wine, grape spirit, falsification, names of wines in an origin place.

"...Если бы вино было ядом, человеку не нужно было бы четыре тысячелетия, чтобы догадаться об этом" (Доктор Э. Панье).

Существует немало серьезных научных, но более всего научно-популярных статей и других изданий отечественных и зарубежных ученых и специали-

стов о многофункциональной пользе вина для человеческого организма. Но публикуются они, к сожалению, чаще всего в специальных изданиях и потому малоизвестны широкому кругу читателей. В них красной нитью проходит мысль, что вино является вкусовым и пищевым продуктом, содержащим вещества, участвующие в углеводном, азотистом и минеральном обменах в человеческом организме.

Физиология питания уже давно установила, что из питательных веществ лучше всего усваиваются организмом те, которые имеют приятный вкус, а между тем в пищевой технологии и в широкой практике общественного питания этой стороне вопроса отводится недостаточно внимания. Это может быть объяснено только низким уровнем знаний в этой области и это обстоятельство является мощным стимулом для дальнейшей исследовательской работы в направлении более детальной характеристики, как химического состава, так и вкусового и питательного значения всех конечных продуктов переработки винограда.

Слово в этом вопросе принадлежит, без сомнения, не только виноделам, но и не в меньшей мере физиологам, гигиенистам, которым по существу отводится исключительное право постановки широких и научно обоснованных экспериментов над живым организмом.

Неоднозначность толкования природы и глубины биохимических процессов брожения виноградного сула (рождения вина), игнорирование вина, как напитка, принципиально отличающегося от других спиртосодержащих напитков, не могли не привести к возникновению трудно решаемой социально-экономической проблемы и в обществе, и в виноградарстве, и в виноделии.

Фактически вино и крепкие алкогольные напитки наравне стали объектами только коммерческих интересов государства. Государству оказалось более важным, какой процент акцизного сбора следует назначать, чтобы пополнить государ-