

**ЕКОЛОГО-ЕНЕРГЕТИЧНІ  
ПРОБЛЕМИ СУЧАСНОСТІ**

**ХVІ ВСЕУКРАЇНСЬКА  
НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ  
МОЛОДИХ УЧЕНИХ ТА СТУДЕНТІВ  
(14 квітня 2016 р.)**

Збірник наукових праць

**Секція 1: «Екологія, охорона навколишнього середовища та збалансоване природокористування»**



ОДЕСА 2016

УДК 547; 37.022

**Еколого-енергетичні проблеми сучасності** / Збірник наукових праць всеукраїнської науково-технічної конференції молодих учених та студентів.

Одеса, 14 квітня 2016 р. – Одеса, Видавництво ОНАХТ, - 2016р. – 104 с.

Збірник включає наукові праці учасників, що об'єднані по темам: екологія людини, харчових продуктів та техніка охорони довкілля.

Матеріали подано українською, російською та англійською мовами.

ISSN 0453-8307 © Одеська національна академія харчових технологій

ОНАХТ

## ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ БІОДИНАМІЧНОГО, ОРГАНІЧНОГО ТА НАТУРАЛЬНОГО ВИНОРІБСТВА В УКРАЇНІ

Стоцька А.П.

Одеська національна академія харчових технологій

У перекладі з грецької термін біодинаміка означає «життєва сила». Життя на нашій планеті було б нездійсненним без сонячної енергії, а вплив Місяця і планет Сонячної системи до цих пір залишається недооціненим.

Біодинаміка – це землеробська філософія, особливістю якої є відношення до землі як до живого організму, а також використання технологій управління силами природи і космосу для отримання екологічно чистої продукції виняткової якості. Відповідно до цієї філософії, винороб живе в повній гармонії з природою і космосом. Термін «біодинаміка» вперше запропонував австрійський філософ-містик, засновник антропософії Рудольф Штайнер.

У 70-ті роки минулого століття ідеями Штайнера зацікавилися виноградари Центральної Європи. Сьогодні біодинаміку або її елементи практикують в сотнях господарств по всьому світі: у Франції, Італії, Іспанії, Німеччині, Новій Зеландії, Австралії, Чилі.

Основні вимоги до виробництва біодинамічних вин: догляд за виноградниками по фазах місяця та іншим показниками природних ритмів; самостійна підготовка виноробом органічних добрив також з урахуванням біоритмів; гарантія біохімічної чистоти винограднику; максимум ручних операцій; в процесі створення вина механічний вплив на нього зводиться до мінімуму. Виноробня будується таким чином, щоб вино рухалося під дією сили тяжіння; ви ніколи не зробите якісне біодинамічне вино на невдало розташованому винограднику; обов'язкові добрива: гній, витриманий в коров'ячому розі, для мікробіології землі, і кварц, витриманий в коров'ячому розі, для посилення фотосинтезу; в ідеалі – сертифікація demeter або biodivin.

Такі нестандартні способи догляду за виноградниками, як ходіння за плугом і конем, дружба з потрібними птахами, які їдять шкідливих жуків, коров'ячі роги, наповнені гноєм, гомеопатичні добрива для лози, зроблені з хвоща, кропиви і аптечних трав, зацікавлять багатьох – як виробників так і споживачів.

Біодинамічні вина виглядають в келиху по-іншому – це завжди більш живі, чисті та інтенсивні аромати, іноді вони можуть бути досить крайніми – дикими, шорсткими, енергійними, їх букет в цілому яскравіше та інтенсивніше, ніж у звичайних вин [2].

За останні роки популярність біодинамічних вин у всьому світі збільшилась. На сьогоднішній день нараховується більше 450 великих біодинамічних виноробств, включаючи деяких прославлених виробників в провідних виноробних регіонах Франції, США (Каліфорнія), Італії, Німеччини та Австралії. Серед них можна згадати знамениті бургундські господарства *Domaine Leroy*, *Domaine des Comtes Lafon* і *Domaine Leflaive*, відомі виноробні з Ельзасу, наприклад, *Domaine Zind Humbrecht*, *Domaine Bott-Geyl* і *Marc Kreydenweiss*, а також господарство Жана-Марка Брокара (*Jean-Marc Brocard*) – винороба з Шаблі [1].

У багатьох регіонах нашої країни умови для біодинамічного виробництва склались самостійно: у селян просто не було грошей на придбання хімічних добрив і за 20 років земля встигла відновитися. Тобто умови для створення таких продуктів є, але виконують їх одиниці. Одним з таких виноробів є Павло Швець. В одному прекрасному куточку нашої Батьківщини, під Севастополем, в долині річки Чорна декілька років тому народилося перше в Україні біодинамічне виноробне господарство «UPPA-Winery» [4].

Органіка – не настільки радикальна методика в порівнянні з біодинамікою, більш наближена до життєвих потреб звичайного споживача. Сенс органіки – отримати все від

землі по максимуму, без використання різноманітних добрив. В органічних винах основна увага приділяється хімічній чистоті землі і винограду. Але це не так просто: якщо землі були використанні у сільському господарстві, для виведення усіх неорганічних добрив потрібно як правило, від трьох до п'яти років.

Вимоги до органічного вина: органіка – базовий щабель для біодинамічного і природного виноробства; підтверджена контролюючими органами біохімічна чистота винограду; підтверджена віддаленість винограду від всіляких джерел забруднень; використання органічних добрив, заборона на використання пестицидів; менш жорсткі вимоги щодо використання механічної праці, ніж в біодинаміці.

Органічне вино можна впізнати за сертифікатами на етикетці [2].

В Україні виробництвом органічного вина займається бренд «ASKANIA», створений будинком марочних коньяків «Таврія». Вина виробляються у новому європейському виноробному регіоні, який розташований неподалік від відомого заповідника «Асканія-Нова». У лінійці еко-вин «ASKANIA» на сьогоднішній день присутні два білих вина «Шардоне» і «Мускат Таврії», і два червоних – «Мерло» і «Каберне». Нові вина повністю відповідають найсуворішим світовим вимогам, що пред'являються до органічних вин. Те, що вина «ASKANIA» є повністю органічними і екологічними, відзначено на етикетках спеціальним знаком [3].

Природні вина (кавісти ще не домовилися між собою, як правильно їх називати), сприймаються як несподіваний тренд останніх років, з одного боку, більш складний, з іншого – це завжди вина більш вільного стилю. Насправді перші досліди цілеспрямованого просування Vin Naturel мали місце у Франції століття тому назад. Якщо біодинамістам і органікам необхідно отримати все по максимуму від землі, прихильники натуральності воліють битися за свою ідеологію на всіх етапах.

Основні вимоги до виробництва природних вин: найвимогливіша методика, мета якої зробити ідеальне вино з мінімальним втручанням винороба в процес; використання диких дріжджів під час бродіння; нетрадиційні методи антибактеріального захисту вина, відмова від використання діоксиду сірки; максимум ручних операцій.

Головною метою прихильників природних вин є відмова від діоксиду сірки, який винороби використовували з античних часів. Діоксид сірки – консервант, здатний зупинити бродіння, їм користувалися завжди і продовжують користуватися на різних етапах виробництва вина [2].

Таким чином, у споживача залишається не тільки постійний вибір, але і з'являється альтернативний варіант більш здорового продукту. Тим більше, що вони стають все доступнішими у торгових мережах як в усьому світі, так і в Україні.

#### **Інформаційні джерела:**

1. Биодинамическое виноделие: мифы и реальность [Электронный ресурс] // wine-expert.org : «Восточно-Европейская Ассоциация сомелье и экспертов», стаття 02.09.2010. URL: <http://wine-expert.org/ru/publications/8/> (дата обращения: 21.03.2016).

2. Антон Обречников «Что такое органическое, биодинамическое и природное вино» [Электронный ресурс] // The Village : Городской интернет-сайт, стаття 29.07.2014. URL: <http://www.the-village.ru/village/food/alcohol/161089-agentstvo-lunnyy-svet-chno-nuzhno-znat-ob-organicheskom-biodinamicheskom-i-prirodnom-vine> (дата обращения: 21.03.2016).

3. <http://www.brandroku.com.ua/novosti/tmaskania-organicheskoe-vino-brend-goda-2014-2015-ukrainy.html>

4. <http://www.forbes.ru/forbeslife/pokupki/266787-magiya-vina-zachem-stolichnyi-somele-reshil-zanyatsya-vinodeliem-v-krymu>

*Науковий керівник: доц., к.т.н. Мельник І.В.  
Одеська національна академія харчових технологій.*

## ГОЛОСАРІЙ

Артёменкова В.О.	8	Колесникова М.О.	99
Артюхова А.А.	98	Кохан О. В.	35
Арабаджи Я.А.	102	Крайносвіт М.С.	12
Арнаут Е. И.	100	Ляліна А.В.	87
Бабій О.О.	67	Ляшенко Е.І.,	36
Бакала О.Д.,	7	Мельникова Л. М.	89
Балабан І.О.	3	Моргоєва Л. В.	38
Баралюк Ю.В.	68	Муріна О.В.	73
Басараб Ю.В.	5	Назаренко С.К.	90
Березанська В.О.	95	Носенко К.В.	92
Биковець Н.П.	11	Оборонов Т.Ю.	93
Божок М.В.	12	Олейнікова Д.О.	95
Буяджи Т.Ю.	13, 20	Оренчук Є.А.	40
Васильєва Є.В.	13, 20	Пилипова І.С.	41
Вербна Г.А.	12	Побігун О.В.	43
Винничук Д.М.	84	Поліщук І.С.	45
Возняк М.В.	43	Поперечна О.С.	82
Гаврилюк Р.Б.	15	Рибалка А.Ю.	96
Гараба Т.В.	7, 69	Саввова К.О.	74
Гнатенко О.В.	17	Савченко С.А.	15
Гринюк В.І.	22	Свіржєвський О. М.	33, 47
Губіна В.Ю.	19, 70	Смолій В.Ю.	17
Гулевець Д.В.	15	Солошенко С.Ю.	75, 79
Гусєв О.М.	26	Стойловська Е.С.	48
Денєсяк Д. І.	87	Столевич Т.Б.	41
Євчук О.П.	24	Стоцька А.П.	50
Єлгаєва М.О.	66	Тиндюк С.О.	96
Журбас К.В.	26	Тира А.О.	93
Зацерклянний М.М.	36	Толмаченко Г. О.	77
Іващенко О.Л.	11	Узоєва Д.Д.	52
Іщенко К. О.	87	Фундамент А.В.	81
Карпишина В.А.	28	Чекал Г.Л.	78
Кидун Н.М.	29	Чернишова О.О.	54
Кифоренко В. Є.	31, 33	Чудак В.Е	57, 59
Коваль В.Г.	71	Шаравара В.В.	61
Ковальчук А.В.	96	Шостік Д.І.	63
Коджа Н.И.	72	Яценко С.І.	64

**ЕКОЛОГО-ЕНЕРГЕТИЧНІ  
ПРОБЛЕМИ СУЧАСНОСТІ**

**XVI ВСЕУКРАЇНСЬКА  
НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ МОЛОДИХ УЧЕНИХ ТА  
СТУДЕНТІВ  
(14 квітня 2016 р.)**

**Збірник наукових праць  
Секція 1: «Екологія, охорона навколишнього середовища та збалансоване природокористування»**

Підписано до друку 12.04.2016 р. Формат 60x84 1/16.  
Гарн. Таймс. Умов.- друк. арк5,1. Тираж 20 прим.  
Замовл. №.790  
ВЦ «Технолог»