

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ  
77 НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ  
ВИКЛАДАЧІВ АКАДЕМІЇ**

**Одеса 2017**

Слід врахувати при теоретичному обґрунтуванні вибору пунктів маршруту той факт, що на різних етапах розвитку державності України такі міста як Львів та Харків були адміністративними столицями держави. Одеса обрана як місто-мільйонник з найпотужнішими можливостями щодо розвитку туристичної сфери діяльності.

Організація туристичної подорожі за вказаним маршрутом може здійснюватися в кількох варіантах.

Варіант 1. Туристи прибувають до Києва з Братислави літаком, чи автомобільним транспортом, а далі рухаються лінійним маршрутом до столиці України – Києва. Після відвідування м. Одеса рухаються автомобільним транспортом до Кишинева, а далі - літаком до Праги, чи автобусом через українсько-словацький кордон до Праги.

2. Туристи рухаються автомобільним транспортом так: Кишинів – Одеса – Харків – Київ – Львів – Братислава – Прага. Якщо обирається рух повітряним транспортом, то можна чергувати літак та автомобіль.

Як бачимо, 2-й варіант маршруту більш вигідний та ефективний. У перспективі можлива організація залізничного круїзу в запропонованому туристичному напрямку. В цьому випадку особливий інтерес становить варіант 2.

Для організації запропонованого нами напрямку слід врахувати такі дані:

1. Знання про точкові елементи подорожі, які включають:

- початковий (стартовий) пункт;
- транзитний пункт;
- пункт зупинки;
- пункт відвідання;
- кінцевий (фінішний) пункт.

2. Знання про елементи подорожі, які включають:

- маршрути пересування між транзитними пунктами, або пунктами зупинки;
- радіальні маршрути між пунктами зупинки і пунктами відвідання.

3. Знання про взаємне розташування точкових та лінійних елементів подорожі.

4. Знання про просторові відношення між елементами подорожі.

5. Знання про локальні угруповання радіальних маршрутів.

6. Знання функціональних особливостей елементів.

Таким чином, вдале географічне розташування державних столиць Східноєвропейської дуги є ефективною основою для організації туристичного маршруту з багатим змістовним наповненням, високою атрактивністю і компактністю. Можливими є варіанти автобусних турів, змішаних аеро-автобусних турів, а також залізничних турів. Суспільно-географічне вивчення туристичних подорожей означає пізнання їхньої геопросторової організації, тобто отримання знань про точкові та лінійні елементи, їхнє взаємне розташування та просторові відношення, локальні угруповання елементів подорожі та функціональні особливості в контексті туристичної подорожі.

### Література

1. Шаблій О.І. Основи суспільної географії / О.І. Шаблій. 2-ге видання. – Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, – 2012. – 296 с.

## **СЕКЦІЯ «БЕЗПЕКА, ЕКСПЕРТИЗА ТА ТОВАРОЗНАВСТВО»**

### **НЕДОЛІКИ ДСТУ 4700:2006 «КОНЬЯКИ УКРАЇНИ. ТЕХНІЧНІ УМОВИ»**

**Кіров І.М., к.х.н., ст. наук. співр., Когут С.Г., к.с-г.н., доцент  
Одеська національна академія харчових технологій**

Вступ України у Всесвітню Торговельну Організацію (СОТ), дефіцит вітчизняної сировини для виробництва коньяку, податкове законодавство, що часто змінюється,

створюють труднощі у розвитку коньячного ринку України, посилюють нездорову конкуренцію між виробниками.

На ринку України понад 90 % обсягу продажів складають ординарні коньяки з терміном витримки 3-5 років. Така популярність викликана відносною ціновою доступністю ординарних коньяків. Обсяг продажів вітчизняних марочних і колекційних коньяків менше 10 %, хоча вони мають знано вищу якість ніж більшість імпортованих. Тільки французькі напої складають нашим гідну конкуренцію.

Не тільки в Україні, але і у всьому світі ординарні коньяки займають від 80 до 85 % ринку. Саме в цій категорії велика конкуренція, але в світі істотно зросла якість продукту і його дизайну. В Україні же досить поширена фальсифікація ординарних коньяків. Вітчизняний виробник не в змозі задовольняти в повному обсязі попит на якісний коньячний спирт. Майже 80 % коньячного спирту сумнівної якості завозиться в Україну за демпінговими цінами, які не тільки нижче цін на внутрішньому ринку, але й, нижче собівартості виробництва. На жаль, це влаштовує багатьох виробників «Коньяку України», більшість підприємств випускають ординарні коньяки низької якості, отримуючи при цьому значні прибутки.

Особливості виробництва «Коньяків України». Основним компонентом коньяку, сировиною для виготовлення коньяку є коньячний спирт – продукт перегонки сухих натуральних вин. Він є частиною повного технологічного циклу з виробництва коньяку, при цьому потребує витримки в контакті з деревиною дубу, купажування з іншими коньячними спиртами.

Технологічний процес виробництва коньяків України, який передбачає дистиляцію коньячних спиртів із виноматеріалів, вироблених із винограду певних сортів, вирощених у певній місцевості України. Згідно статті 3 Закону України «Про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, коньячного і плодового, алкогольних напоїв та тютюнових виробів» [1] «ліцензії на виробництво коньяку та алкогольних напоїв за коньячною технологією видаються лише тим суб'єктам господарювання, які мають повний технологічний цикл виробництва».

Порушуючи цю вимогу закону у пункті 2.3.2. «Основних правил виробництва і зберігання коньяків України» КДУ 00011050-15.91.10:2008 було визначено, що при виробництві ординарних коньяків України допустимо використання імпортованих витриманих коньячних спиртів і коньяків». Це дало можливість ряду підприємств довести частку використання не завжди якісних імпортованих спиртів при виробництві ординарних коньяків України до 100 %, почавши випускати їх без повного циклу виробництва цієї продукції.

Така ситуація стала одним із головних негативних чинників, що призвів до занепаду вітчизняної виноградо-виноробної галузі в цілому. Міністерством аграрної політики та продовольства України 21.07.2016 р. були затверджені представлені розробниками обґрунтовані доповнення, що деталізують частку використання імпортованих спиртів при виробництві ординарних коньяків, у вигляді змін до Основних правил виробництва і зберігання коньяків України та відповідної технологічної інструкції [1].

Згідно цих Правил при виробництві ординарних коньяків України допускається використання витриманих не менше трьох років спиртів коньячних не вітчизняного походження за умови, що частка використання спиртів коньячних вітчизняного походження при виробництві ординарних коньяків України у перерахунку на 1 літр 100 % спирту виробленої продукції повинна бути не меншою ніж 15 % – з 01 червня 2017 року і поступово збільшуватися до 85 % – з 2026 року.

Україна, укладаючи Угоду про асоціацію з ЄС, також взяла на себе зобов'язання дотримуватись міжнародних стандартів щодо регіональних назв, зокрема «коньяку», окремих видів вина, зокрема шампанського та деяких видів сирів.

Угода про зону вільної торгівлі з ЄС, яка набула чинності з 1 січня 2016 року, передбачає, що українські виробники мають 10 років перехідного періоду, щоб навіть на внутрішній ринок більше не випускати бренді з назвою «коньяк» та ігристі вина з назвою

«шампанське». Таким чином, випускати коньяк з назвою «Коньяк України» українські виробники мають право протягом 10 років перехідного періоду, а саме до 1 січня 2026 року.

Проведений аналіз відповідності ДСТУ 4700:2006 «Коньяки України. Технічні умови» вимогам методичних рекомендацій щодо розроблення, побудови, викладання, оформлення, позначення технічних умов на продукцію, процеси, послуги, а також щодо надання їм чинності, перевірки, перегляду, внесення змін та скасування, викладеним у ДСТУ Н 1. 3:2015 «Технічні умови України. Настанови щодо розроблення» [3].

У відповідності до п. 4.1 [3] «Технічні умови – нормативний документ, що встановлює технічні вимоги, яким повинна відповідати продукція, процес або послуга, та визначає процедури, за допомогою яких може бути встановлено, чи дотримані такі вимоги», а у п. 4.8 визначено: «Технічні умови повинні містити всі вимоги до продукції, необхідні та достатні для її ідентифікації, виготовлення, контролю, приймання і постачання (транспортування)». Іншими словами, застосування ДСТУ 4700:2006 «Коньяки України. Технічні умови» повинно забезпечити можливість ідентифікувати коньяк, визначити його справжність, якість, підробку або фальсифікацію.

Разом з тим, можна стверджувати, що застосування ДСТУ 4700:2006 не дає можливості встановити справжність продукту та інші зазначені показники, що є значним недоліком цього нормативного документа.

ДСТУ допускає значні відхилення від задекларованих технічних вимог (п. 5 Загальні технічні вимоги). Особливо це стосується органолептичних показників коньяку (п. 5.1.1): «смак і букет повинен бути характерним для коньяків України конкретної назви». При цьому згідно п. 8 (Маркування) немає вимоги до виробника щодо обов'язковості вказівки на етикетці смаку і букету характерного для коньяків України конкретної назви, що порушує право споживача на доступну, достовірну та достатню інформацію про товар і знімає відповідальність виробника за смак і букет, який повинен бути характерним для коньяку України конкретної назви.

Показники якості коньяку визначені у п. 5 та п. 11 (Методи контролювання) ДСТУ [2] не дозволяють визначити що продукт є саме виноробною продукцією і виготовлений із заявленого виноматеріалу, не дозволяють визначити заявлений термін витримки коньяку.

Можна рекомендувати Державному департаменту продовольства Міністерства аграрної політики України, Технічному комітету «Продукція садів, виноградників і виноробна продукція» (ТК 23) усунути зазначені недоліки вказаного нормативного документа.

### **Література**

1. Допис від Віктора Костенка. 16 серпня 2016 р. Wine of Ukraine / Вино України) [Ел. рес.]. – Режим доступу: <https://www.facebook.com/wineofukraine/posts/1067038563387692>
2. Коньяки України. Технічні умови [Текст]: ДСТУ 4700:2006. – Чинний в Україні 2007-10-17. – К.: Держспоживстандарт України, 2007. – 13 с.
3. Технічні умови України. Настанови щодо розроблення [Текст]: ДСТУ Н 1. 3 : 2015. – Чинний в Україні 2015-03-01. – К.: ДП «Укрметрестстандарт, 2015. – 39 с.

## **АНАЛІЗ ЗМІН НОРМАТИВНО-ПРАВОВОЇ БАЗИ УКРАЇНИ ЩОДО ПРОДУКТІВ ЗАХИЩЕНИХ ГЕОГРАФІЧНИМ ЗАЗНАЧЕННЯМ**

**Ткаченко О.Б., д.т.н. доцент, Батраков О.О., аспірант  
Одеська національна академія харчових технологій**

Захист географічних зазначень і гарантії традиційних особливостей в Європейському союзі (англ. Geographical indications and traditional specialities in the European Union) система правового регулювання використання інтелектуальної власності, в цілому тотожна НМПТ

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ БІЛКОВОГО ГІДРОЛІЗАТУ З РАПАНИ ЧОРНОМОРСЬКОЇ Герасим Г.С., Патуков С.Д.....	153
ЗАПРОВАДЖЕННЯ КИСЛОТНОЇ ОБРОБКИ ЯК ЕНЕРГОЗБЕРІГАЮЧОГО СПОСОБУ ЗНЕВОДНЕННЯ М'ЯЗОВОЇ ТКАНИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ РИБНИХ КОНСЕРВІВ Кущніренко Н.М.....	154

### **СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ ВИНА І ЕНОЛОГІЯ, ТУРИСТИЧНИЙ БІЗНЕС ТА РЕКРЕАЦІЯ»**

КОРЕЛЯЦІЙНИЙ АНАЛІЗ ДЛЯ МОДЕЛЮВАННЯ ПРОЦЕСУ ВИЖИВАННЯ МІКРОМІЦЕТІВ В ФРУКТОВО-ЯГІДНИХ СИРОПАХ Осипова Л.А., Кирилов В.Х., Худенко Н.П., Сугаченко Т.З.....	156
КОНЦЕПЦІЯ МІЖНАРОДНОЇ ШКОЛИ ВИНА Осипова Л.А., Калмикова І.С., Меліх О.О.....	158
ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ВИН СПЕЦІАЛЬНОГО ТИПУ ШЛЯХОМ ВИКОРИСТАННЯ КРІОТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРИЙОМІВ Осипова Л.А., Радіонова О.В.....	159
ВИВЧЕННЯ МОЖЛИВОСТІ ЗАСТОСУВАННЯ ХОЛОДНОЇ МАЦЕРАЦІЇ У ВИРОБНИЦТВІ ВИНОМАТЕРІАЛІВ ДЛЯ БІЛИХ ПІРИСТИХ ВИН Ходаков О.Л., Осипова Л.А., Лисенко О.С.....	161
СЕНСОРНА ХАРАКТЕРИСТИКА ЧЕРВОНИХ СТОЛОВИХ ВИН КАБЕРНЕ-СОВІНЬЙОН, ОТРИМАНИХ З ВИКОРИСТАННЯМ АВТОХТОННИХ ШТАМІВ ВИННИХ ДРІЖДЖІВ <i>SACCHAROMYCES CEREVISIAE</i> Мулюкіна Н.А., Бойчук О.О., Тарасова В.В.....	162
ВПЛИВ КРІОГЕННОЇ ЕКСТРАКЦІЇ НА ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ СОРТІВ ВИНОГРАДУ ШАБСЬКОГО ТЕРУАРУ Остапенко В.А., Ткаченко О.Б., Іукурідзе Е.Ж.....	164
ПРИРОДНІ ПОЛІКОМПОНЕНТНІ БІОСТИМУЛЯТОРИ ТА ЯКІСТЬ ВИНОГРАДУ І ВИНА СОРТУ АЛІГОТЕ Ткаченко О.Б., Каменева Н.В.....	166
ОСОБЛИВОСТІ БІЛКОВОГО МЕТАБОЛІЗМУ ДРІЖДЖІВ У ПРОЦЕСІ ВИРОБНИЦТВА ВИНОМАТЕРІАЛІВ ІЗ СИРОВИНИ ОДЕСЬКОГО РЕГІОНУ Ткаченко О.Б., Кананихіна О.М., Пашковський О.І., Трач О.В.....	168
ЕКОНОМІЧНА ЕФЕКТИВНІСТЬ ДЕГУСТАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ У СКЛАДІ ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ Осипова Л.А., Калмикова І.С., Меліх О.О.....	170
ЗАСАДИ ФОРМУВАННЯ ТА ВИКОРИСТАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ТУРИСТИЧНОГО ТА РЕКРЕАЦІЙНОГО БІЗНЕСУ Григор'єв С.О., Киличук О.Є.....	171
УЧАСТЬ УКРАЇНИ У СХІДНОЄВРОПЕЙСЬКІЙ ДУЗІ СТОЛИЦЬ ЯК СКЛАДОВА МІЖНАРОДНОГО ТУРИЗМУ Олійник В.Д., Іванов А.М.....	172

### **СЕКЦІЯ «БЕЗПЕКА, ЕКСПЕРТИЗА ТА ТОВАРОЗНАВСТВО»**

НЕДОЛІКИ ДСТУ 4700:2006 «КОНЬЯКИ УКРАЇНИ. ТЕХНІЧНІ УМОВИ» Кіров І.М., Когут С.Г.....	173
АНАЛІЗ ЗМІН НОРМАТИВНО-ПРАВОВОЇ БАЗИ УКРАЇНИ ЩОДО ПРОДУКТІВ ЗАХИЩЕНИХ ГЕОГРАФІЧНИМ ЗАЗНАЧЕННЯМ Ткаченко О.Б., Батраков О.О.....	175
ДЕФІНІЦІЇ: «ТОРГІВЛЯ», «КОМЕРЦІЯ», «БІЗНЕС», «ТОРГІВЕЛЬНЕ ПІДПРИЄМНИЦТВО», ЇХНЄ ВІДНОШЕННЯ ДО ТОВАРОЗНАВСТВА Кіров І.М., Когут С.Г.....	178
ГРИБОСТІЙКІСТЬ ТЕКСТИЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ, ОБРОБЛЕНИХ БІОЦИДНИМИ РЕЧОВИНАМИ Мартиросян І.А.....	180
ПРОПОЗИЦІЇ ЩОДО РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ПРЕСЕРВІВ З МОРЕПРОДУКТІВ Памбук С.А., Каменева Н.В.....	182
ДОСЛІДЖЕННЯ СЕНСОРНИХ ХАРАКТЕРИСТИК М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ Гарбажій К.С.....	184

### **СЕКЦІЯ «ЕКОЛОГІЯ ТА ПРИРОДООХОРОННІ ТЕХНОЛОГІЇ»**

ЕКОЛОГІЧНІСТЬ СИСТЕМ УТИЛІЗАЦІЇ СТИЧНИХ ВОД Шевченко Р.І., Крестінков І.С.....	186
---	-----

Наукове видання

Збірник тез доповідей 77 наукової конференції викладачів академії  
18 – 21 квітня 2017 р.

Матеріали, занесені до збірника, друкуються за авторськими оригіналами.  
За достовірність інформації відповідає автор публікації.

Рекомендовано до друку та розповсюдження в мережі Internet Вченою радою  
Одеської національної академії харчових технологій,  
протокол № 15 від 25.04.2017 р.

Під загальною редакцією Заслуженого діяча науки і техніки України,  
Лауреата Державної премії України в галузі науки і техніки,  
д-ра техн. наук, професора Б.В. Єгорова

Укладач Т.Л. Дьяченко

Редакційна колегія

Голова Єгоров Б.В., д.т.н., професор

Заступник голови Поварова Н.М., к.т.н., доцент

Члени колегії:

Бурдо О.Г., д.т.н., професор

Волков В.Е., д.т.н., професор

Гапонюк О.І., д.т.н., професор

Жигунов Д.О., д.т.н., доцент

Іоргачова К.Г., д.т.н., професор

Капрельянц Л.В., д.т.н., професор

Коваленко О.О., д.т.н., ст.н.с.

Косой Б.В., д.т.н., професор

Мардар М.Р., д.т.н., професор

Павлов О.І., д.е.н., професор

Станкевич Г.М., д.т.н., професор

Савенко І.І., д.е.н., професор

Ткаченко Н.А., д.т.н., професор

Ткаченко О.Б., д.т.н., професор

Хобін В.А., д.т.н., професор

Хмельнюк М.Г., д.т.н., професор

Черно Н.К., д.т.н., професор