

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**ЗБІРНИК
НАУКОВИХ ПРАЦЬ
*МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ***



ОДЕСА
2016

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступник головного редактора, д-р техн. наук, проф.
Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доцент.
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф.

Б.В. Єгоров
Л.В. Капрельянц
Н.М. Поварова
Г.М. Станкевич

Редакційна колегія
доктори наук, професори:

Р.В. Амбарцумянц, А.Т. Безусов, С.В. Бельтюкова,
О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова, О.І. Гапонюк,
О.К. Гладушняк, К.Г. Іоргачова, Л.В. Капрельянц,
М.Р. Мардар, В.І. Мілованов, В.В. Немченко,
Л.А. Осипова, О.І. Павлов, В.М. Плотніков,
І.І. Савенко, О.Є. Сергєєва, Л.М. Тележенко,
О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко, О.Б. Ткаченко,
Г.М. Хмельнюк, В.А. Хобін, Н.К. Черно
О.О. Коваленко, Г.В. Крусір, Д.О. Жигунов

доктори наук:

Одеська національна академія харчових технологій
Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2016. – 408 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 01.07.2016 р., протокол № 12
За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-х

© Одеська національна академія харчових технологій, 2016

РОЗДІЛ 6

**СОЦІАЛЬНІ ТА ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
СУЧАСНОЇ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ**

НТБ ОНХАТ

ОСНОВНІ НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ ВИННОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ

Асауленко Н.В., старш. викладач

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Одним з перспективних напрямків розвитку ринку туристичних послуг є винний туризм — спеціалізований вид туризму, пов'язаний з ознайомленням з історією, технологією та культурою споживання алкогольних напоїв у певному регіоні та дегустацією алкогольних напоїв безпосередньо у виробника, а також відвідування спеціальних закладів та заходів, як дегустаційні зали, винні підвали, винні виставки, конкурси, фестивалі, тощо [1].

Ідеї винного туризму швидко набирають оберти в Україні, у всіх виноробних регіонах країни — Закарпатті, Одеській і Херсонській областях — все більшу популярність отримують винні тури, формуються спеціалізовані винні маршрути, відкриваються дегустаційні зали та екскурсійні маршрути з відвідуванням виноробних виробництв [5].

В Україні одним із найцікавіших для винного туризму регіонів — Закарпатська область. Щорічно в цьому регіоні відзначається свято молодого вина. Це єдиний регіон України, в якому прижилася ця традиція. Як і у Франції, це третій тиждень листопада, тільки французи святкують у четвер, а в Закарпатті — на вихідних.

Від більшості розвинених виноробних регіонів цей відрізняється тим, що тут майже немає потужних заводів, виноробство регіону представлено маленькими приватними виноробнями, де зазвичай вино виробляють за стародавніми технологіями, а гостей зустрічає і супроводжує сам господар, він же головний винороб.

Головні райони виноробництва на Закарпатті — це Берегівський, Мукачівський, Ужгородський та Виноградівський.

В Берегово для дегустації вина відкрили 300-річний «Старий підвал». Там туристам розповідають коротку історію виноробства та виноградарства на Берегівщині, яка сягає більше 1000 років. Потім відвідувачів запрошують безпосередньо у підвал, де наливають перший келих вина. І нарешті всі підіймаються наверх, де гостей чекає накрытий стіл. Тут і відбувається власне дегустація: це 5-6 видів вина власного виробництва. В основному це марочні вина, витримані не менше 1,5 року від моменту збору врожаю.

Спілка приватних виноробів та виноградарів Закарпаття створила Закарпатський «Винний шлях». У спілку об'єдналися досвідчені винороби переважно з Ужгорщини, Мукачівщини та Берегівщини. В нього увійшли підвали приватних виноробів, продукція яких проходить обов'язкову сертифікацію. Для туристів «шлях» став ще одною цікавою родзинкою регіону.

«Шардоне» — перший ужгородський дегустаційний зал. Винний підвал розташований у центрі старовинного міста — поблизу унікального середньовічного замку. Нині лише тут, у дегустаційному залі «Шардоне», в одному місці зібрані найкращі закарпатські вина та коньяки. На суд пошанувачів божественного напою представлені як легендарні, на кшталт «Троянди Закарпаття», так і ексклюзивні сорти, яких більше ніде не скуштуєш [3].

В Одеському регіоні компанія «Шабо» відкрила перший в Україні «Центр культури вина Шабо», головною метою якого є підвищення культури споживання благородних напоїв. «Центр культури вина Шабо» розташований безпосередньо на місці виробничого комплексу компанії «Шабо», в одному з найдавніших виноробних регіонів Єв-

ропи, традиції якого були закладені ще в античні часи. Це єдиний в Україні культурний центр, який об'єднує діюче високотехнологічне підприємство, стародавні винні підвали, дегустаційний зал, експозиції сучасного скульптурного та архітектурного мистецтва, а також унікальний Музей вина та виноробства.

Шабо — це стародавній виноробницький регіон, де виноград вирощують з XII сторіччя. Виноробство в Шабо розвивали французькі майстри виноградної лози: на початку XIX століття тут була заснована колонія французько-швейцарських переселенців. Шабо розташоване на півдні України, на так званій «виноградній широті», тобто на одній широті з такими кращими виноградниками світу, як Бордо і Бургундія.[2]

На Херсонщині розташована Мекка любителів тонких вин — виноробне підприємство, яке в 1900 р. заснував батько класичного виноробства в Україні російський князь Трубецький. Існує господарство і в наші дні. І якщо приїхати сюди як турист, то можна побувати в старовинних князівських підвалах, доторкнутися до чаклунства створення вин. І, звичайно ж, оцінити їх смак у дегустаційному залі. А оцінювати є що. Це легендарні марочні вина «Перлина Степу» і «Оksamит України», витримані «Мерло», «Каберне», «Шардоне» і більш молоді вина.

Треба додати, що в переходах старих підвалів княжого замку-шато (фр. Château — замський будинок-садиба у Франції з парком і виноробним господарством), які знаходяться на глибині 10 м, вина витримуються у дубових бочках від шести до восьми місяців. При цьому температура тут підтримується строго плюс чотирнадцять градусів. Справжньою скарбницею виноробні є колекція вин. Вона унікальна і в ній налічується кілька тисяч пляшок. І крім згаданих, тут збереглися марочні «Ркацителі Бериславське» і «Мускат», які сьогодні, на жаль, не випускаються. Їх вік становить рівно 33 роки. І у теперішніх господарів винних багатств є мрія повністю відновити княжий замок, а головне — відродити колишню славу українського виноробства [4].

З кожним роком винний туризм стає більш актуальним. Це прекрасний привід продовжити курортний сезон. Причому, сезон «без моря». Досвід європейських країн показує, що пік відвідувань винних маршрутів припадає на осінь. Тому є об'єктивні причини: час збирання винограду і свята, присвячені новому виноробного сезону [6].

Справжній винний туризм розрахований на тих, кого цікавить не стільки кінцевий продукт, скільки таємниця його походження і технологічний ланцюжок виготовлення. Справжні поціновувачі вин сприймають винні тури як можливість доторкнутися до древніх традицій і зануритися в особливу атмосферу спілкування [7].

Література

1. Басюк Д. І. «Здобутки, проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу». – м. Київ.: НУХТ, 2012
2. Нездоймінов С. Г. Терруар як основа розвитку винного туризму на півдні України / С. Г. Нездоймінов. – Агросвіт. Науково-практичний журнал. – К.: ТОВ «ДКС Центр». 2013, – № 22.– С.46-52
3. <http://wineworld.ru/snteres/history/articl92/html>
4. <http://forum.vinograd.info/showthread.php?t=2977>
5. <http://frumushika.com/homemade.html>
6. http://touregion.odessa.gov.ua/vidi_turizma/vinniy/
7. <http://www.vinniytur.ru/category/vidy-vinnyx-puteshestvij>.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИРОДНИХ ГЕРОПРОТЕКТОРІВ У ХАРЧОВИХ КОМПОЗИЦІЯХ БОРОШНЯНО-КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ГЕРОДІСТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Трохименко О.В.....	224
РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ВАФЕЛЬНИХ ВИРОБІВ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ	
Хаванов В.О., Фатеева А.С.....	226
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ СТРАВ ЗБАГАЧЕНИХ ІНГРЕДІЄНТАМИ, ЩО ПОЛІПШУЮТЬ ЗАСВОЄННЯ БІЛКІВ	
Федоренко К.В.....	228
АМИНОКИСЛОТНЫЙ СОСТАВ И БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЕЛКОВЫХ ПРЕПАРАТОВ	
Фурсик О.П.	230
НАПРЯМИ ЗБАГАЧЕННЯ КЕКСІВ ІНГРЕДІЄНТАМИ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Цьома Е. Ч.	231
ЗБАГАЧЕННЯ ДЕСЕРТУ МАКАРУНС БІОЛОГІЧНО АКТИВНИМИ РЕЧОВИНАМИ	
Шарова І.В.....	234
ДЕСЕРТНІ ВИРОБИ ЯК ПРОДУКТИ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Щирська О.В.	235
PRODUCT FOR PREVENTIVE NUTRITION	
Moskaliuk O.	236

РОЗДІЛ 6 – СОЦІАЛЬНІ ТА ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ СУЧАСНОЇ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ

МЕТОДЫ АНАЛИЗА СТОЧНЫХ ВОД	
Арабаджи Я.А.	239
ЭКОЛОГО-ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПИРОЛИЗА ШИИ	
Артёменкова В.О.	241
ОСНОВНІ НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ ВИННОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ	
Асауленко Н.В.	243
БИОТЕХНОЛОГИЧНІ ЗАХОДИ ДО УТИЛІЗАЦІЇ ЛІГНОЦЕЛЮЛОЗНИХ ВІДХОДІВ	
Баралюк Ю.В.	245
ИННОВАЦИОННЫЕ ПОДХОДЫ К САНАТОРНО-КУРОРТНОЙ РЕАБИЛИТАЦИИ АРТИСТОВ ТЕАТРА И БАЛЕТА В УКРАИНЕ	
Воскобойник М.В.	246
ПРОГРАММЫ РЕАБИЛИТАЦИИ СИНДРОМА ХРОНИЧЕСКОГО УТОМЛЕНИЯ И ПТСР НА КУРОРТАХ УКРАИНЫ	
Гинкул А.В.	247

Наукове видання

**Збірник наукових праць
молодих учених, аспірантів
та студентів**

Головний редактор, д-р техн. наук. Б.В.Єгоров
Заст. головного редактора, д-р техн. наук. Л.В.Капрельянц
Заст. головного редактора, канд. техн. наук Н.М. Поварова
Відповідальний редактор, д-р техн. наук. Г.М. Станкевич

Підписано до друку 2016 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 47,4. Тираж 30 прим. Замовлення