

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

---

**ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ**  
**ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ**  
**ХАРЧОВОЇ ТА ПЕРЕРОБНОЇ**  
**ГАЛУЗЕЙ АПК**

Матеріали  
V Всеукраїнської  
науково-практичної конференції

*17—18 листопада 2016 р.*

**ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ**

---

**Київ НУХТ 2016**

Підвищення ефективності діяльності підприємств харчової та переробної галузей АПК: Матеріали V Всеукраїнської науково-практичної конференції, Київ, 17-18 листопада 2016 р.: Тези доповідей. — К.: НУХТ, 2016. — 219 с.

У збірник увійшли тези доповідей учасників V Всеукраїнської науково-практичної конференції «Підвищення ефективності діяльності підприємств харчової та переробної галузей АПК», в яких розглянуто актуальні питання функціонування та розвитку суб'єктів господарювання, висвітлено проблеми ресурсної, інноваційно-інвестиційної, фінансової, управлінської та зовнішньоекономічної діяльності підприємств.

Розраховано на науковців, викладачів, аспірантів і студентів економічних спеціальностей вищих навчальних закладів, яких цікавлять питання, пов'язані з функціонуванням підприємств у сучасних ринкових умовах господарювання.

Редакційна колегія: О.Ю. Шевченко, А.О. Заїнчковський, О.О. Шермет, В.В. Жебка, Н.Я. Слободян, І.В. Новойтенко, Ю.Г. Левченко, Ю.Л. Труш, В.В. Рябенко, Л.М. Закревська (секретар), О.А. Чердиченко (секретар).

Відповідальний за випуск д-р. екон. наук, професор А.О. Заїнчковський.

*Матеріали конференції надруковано в авторській редакції.*

Рекомендовано Вченою радою НУХТ  
Протокол № 4 від 27 жовтня 2016 року.

## **ІНТЕНСИФІКАЦІЯ ІННОВАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ У ФОРМІ ВПРОВАДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ КРИЖАНОГО ВИНА**

**В.А. Остапенко**

**О.Б. Ткаченко, д-р техн. наук**

*Одеська національна академія харчових технологій*

Успішне функціонування вітчизняних виноробних підприємств у сучасних умовах потребує активізації інноваційної діяльності, що є своєрідним індикатором ділової активності, орієнтованої на розробку конкурентоздатної продукції, котра, у свою чергу, виступає рушійною силою економічного зростання для досягнення стабільної позиції на ринку суб'єкта господарювання [1, с. 116]. Таким чином, стратегія інноваційного прориву, яка спрямована на використання й комерціалізацію результатів наукових досліджень, передбачає розвиток технологічного поштовху для України, що підвищить конкурентоспроможність товарів і надасть змогу увійти в коло економічно розвинутих країн світу [2, с. 215]. Застосування нетрадиційної технології, а саме організація виробництва крижаного вина шляхом заморожування винограду взимку формує напрямок інноваційного розвитку виноробних підприємств, розширюючи існуючий асортимент продукцією преміум сегменту. Крижане вино — це тип десертного вина, що виготовляється із сусла винограду, який заморожують на лозі при  $-8\text{ }^{\circ}\text{C}$  і пресують при цій же температурі, щоб забезпечити мінімальний вміст цукру сусла  $35^{\circ}$  по шкалі Брікс [3, с. 1674].

Заморожування винограду природним шляхом з метою отримання крижаного вина представляє технологічну інновацію, яка являє собою нестандартний процес переробки винограду порівняно із класичною схемою виготовлення вина. Введення нетипової технології сприяє визначенню механізмів для детального вивчення характеристик теруару певного виноробного регіону країни, що обумовлює фундамент відповідних науково-технічних відкриттів. Комплексний аналіз території та зовнішніх факторів впливу на неї під час зимового сезону, від яких залежить потенційний випуск рідкісних вин представляє собою деталь іннова-

ційного процесу, що надає відповідь щодо здатності підприємства реалізувати винний стиль.

Інноваційне спрямування виноробного підприємства на основі випуску крижаного вина передбачає тісний зв'язок із науковими центрами. Взаємодія вищевказаних установ, у свою чергу, сприяє формуванню кластеру, робота якого цілеспрямовано направлена на виробництво високоякісних вин, реалізація яких, головним чином, вплине на підвищення репутації як самого підприємства, так і виноробного регіону серед споживачів.

Слід наголосити, що така організація ведення господарчої діяльності є основою інноваційної моделі розвитку підприємства, котра сприяє формуванню нового асортименту вин преміум сектору. Вина високої якості, як правило, мають відповідну класифікацію, яка відокремлює їх та наголошує на своєрідності виробництва: вина пізнього збору; «відбірні» вина пізнього збору; вина виготовлені з підв'ялених ягід, уражених ботритисом, зібрані у кілька етапів; колекційні вина, витримані протягом тривалого часу в бочках, а потім в пляшках; вина, отримані із заморожених ягід. Крім цього, задоволення споживача товаром часто переноситься на зовнішнє обрамлення упакування продукції. Місткість крижаного вина 0,375 л або 0,2 л вирізнятиме пляшку серед аналогів і, отже, привертатиме увагу потенційного покупця.

Крижане вино набирає обертів у завоюванні частки ринку, нараховуючи більше 20 країн-виробників, серед яких присутні сусідні держави України, а саме: Молдова, Польща, Словаччина та Угорщина. До того ж, глобалізація економічних відносин і загострення конкуренції диктують зміну орієнтації випуску вин на основі нововведень, результат котрих буде відповідати світовим трендам сучасного виноробства.

Концентрування ягоди заморожуванням спричиняє низький вихід суслу, а, отже, об'єм готового вина отримується невеликий, а саме виробництво пов'язано із ризиками, серед яких: «м'яка» зима, велика кількість опадів восени та поїдання винограду птахами і тваринами, що призводить до зниження маси врожаю та зростання собівартості напою. Повсякденний моніторинг температур, обґрунтованість використання певного сорту винограду, а також передбачення заходів щодо захисту лози від несприятливих факторів слугують передумовами отримання врожаю, що означає трудомісткість процесів, але й, водночас, унікальність запропонованої технології і важкозамінність операцій. Такий варіант отримання ресурсів для виходу рідкісного вина, разом з тим, освоєння і дослідження параметрів самої лози, а також аналіз впливу кліматичних факторів на фізико-хімічні атрибути винограду, гарантує розвиток науково-технічних відносин усередині галузі, забезпечуючи попит на високоякісне вино серед вітчизняного та іноземного кола споживачів.

Таким чином, інтенсифікація інноваційної діяльності у формі впровадження технології крижаного вина призведе до підвищення рівня конкурентоспроможності на мікро- та макрорівні суб'єкта господарювання.

## ЛІТЕРАТУРА

1. Бондаренко С. Інноваційна діяльність виноробних підприємств: специфіка, сучасні тенденції [Текст] / С. Бондаренко // Розвиток фінансово-економічного становища на різних рівнях управління: підприємство, регіон, держава: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції. — 2015. — С.115-116.

2. Жовковська Т. Методика оцінювання впливу інновацій на конкурентоспроможність промислового виробництва [Текст] / Т. Жовковська // Соціально-економічні проблеми і держава. — 2012. — Вип. 1 (6). — С. 210-216.

3. Canan Nurgel. Sensory and chemical characteristics of Canadian ice wines / CananNurgel, Gary J Pickering, Debra L Inglis. // Journal of the Science of Food and Agriculture. — 2004. — №84. — С. 1675–1684.