

**Збаржевський О.В. (Україна, Київ)**

### **УТИЛІЗАЦІЯ ВІДХОДІВ ВИНОРОБСТВА НА ДЕРЖАВНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ**

В Україні проблема утилізації відходів та використання їх як вторинної сировини є гострою поряд з питаннями низької урожайності, зростанням вартості ліцензій на виробництво сільгосппродукції, посиленням конкуренції на міжнародних ринках після вступу держави до СОТ.

**Мета дослідження:** показати на прикладах європейських країн економічну доцільність розширення номенклатури товарів, отриманих на основі відходів вітчизняного виноробства, а також оцінити ефективність такої переробки на базі діючих підприємств.

Будь-які відходи - це речовини, що можуть і повинні стати сировиною для отримання різноманітних продуктів. У результаті промислової переробки винограду залишається велика кількість вторинних речовин, що складає від 10 до 20% маси сировини. У відходах виноробства міститься у середньому 50% шкірочок, 25 % гребенів, 25% насіння. Їх переробка дозволяє отримати цінні продукти, необхідні для різних галузей: етиловий спирт, винна кислота, виноградна олія, поліфенольні концентрати, слабоалкогольні і безалкогольні напої та інші товари харчового, косметичного та фармацевтичного призначення.

Виноробы Франції, Італії, Швейцарії з насіння винограду отримують фуражні корми, харчовий порошок, абразивні матеріали, енотанін, виноградну олію, де висока концентрація ненасичених жирних кислот, зокрема, лінолевої, яка за харчовою цінністю перевищує соняшникову, соєву та кукурудзяну. Виноградну лозу, що лишається після обрізки виноградників, у Франції використовують для виготовлення дерев'яної плитки.

В Італії з відходів виноробства виробляють граппу - вишуканий спиртовий напій. Успіхи європейських країн у переробці та утилізації відходів виноробства досягаються завдяки реалізації державних програм та потужній науково-дослідницькій роботі у цій галузі.

Безвідходна технологія переробки винограду діє у Болгарії, де об'єднання «Вінпром» створило утилізаційні цехи, що займаються екстракцією цукру з солодких вичавок і сушкою виноградного насіння. Вичавки ідуть на відгодівлю тварин у підприємствах агрокомплексу. Там, де вирощують переважно червоні сорти винограду, проводять комплексну переробку вичавок з отриманням барвників, кормового борошна, винних кислот. Упроваджуються нові технології з виробництва редуکتинів - речовин, що мають відновлювальні властивості та використовуються у фармацевтичній, харчовій, хімічній текстильній промисловостях. У країнах Західної Європи потреби у цих продуктах задоволені лише на 40%.

**Висновки:** В Україні проблема утилізації відходів виноробства не отримала належної уваги. Державна «Програма розвитку виноградарства і виноробства до 2025 року», основним завданням якої є вітчизняна конкурентоспроможність у цій галузі, залишає це питання відкритим.

Достатня база вторинної сировини виноробства дозволила б виробляти значну кількість винної кислоти й інших компонентів та поставляти їх на європейський і світовий ринки, вирішуючи одночасно цілий ряд еколого-економічних проблем держави.