

УДК 663.2.001.76

## **ДОСЛІДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ МОЖЛИВОСТЕЙ ВИКОРИСТАННЯ ВТОРИННИХ ПРОДУКТІВ ВИНОРОБСТВА**

Чорна О.Ю.

Науковий керівник – доц. кафедри «Менеджмент зовнішньоекономічної та інноваційної діяльності», канд. екон. наук Акименко Н.В.

У всьому світі зростає інтерес до вторинних продуктів виноробства - вони мають цінні якості і можуть приносити високу додану вартість.

Після переробки винограду на вино залишаються вичавки, які довгий час вважалися відходами. Однак вони є відмінною вторсировиною.

Однією з можливостей вторинного використання продуктів виноробства є розробка та впровадження інноваційних технологій отримання редуцтонів - речовин, які мають відновні властивості. Це винна кислота і її похідні, які використовуються у фармацевтичній, харчовій, хімічній і текстильній індустрії. У країнах Західної Європи потреби в цьому продукті задоволені лише на 40%. Основні його виробники - Італія, Франція, Іспанія. Ще недавно дефіцит компенсували китайські бізнесмени, що виробляють винну кислоту з нафтопродуктів. Проте в ЄС заборонили її застосування. Тепер затребуваний тільки натуральний продукт, традиційними джерелами якого є відходи виноробства.

Інше сучасне інноваційне використання відходів виноробства - це переробка їх в біопаливо. Біопаливо з целюлозної сировини економічно вигідніше, ніж виробництво біопалива першого покоління і навіть бензину. За оцінками американських вчених сукупна вартість одного літра біопалива з целюлози з урахуванням шкоди для навколишнього середовища і здоров'я людини становить 5-9 центів.

Тези доповідей 48-ої наукової конференції молодих дослідників ОНПУ-магістрантів "Сучасні інформаційні технології та телекомунікаційні мережі". // Одеса: ОНПУ, 2013, вип. 48.

Таким чином вторинне використання продуктів виноробства знаходить застосування в самих різних галузях і може приносити позитивний як економічний так і соціальний ефекти.