

**Валерій Павлович Грищук**  
 ПП ЖИВА ВОДА, м. Київ

## **ІННОВАЦІЙНІ ВОДНІ ТЕХНОЛОГІЇ, ПРАКТИКА І ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ В ГАЛУЗЯХ ДЛЯ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ ЛЮДИНИ**

**Valerii P. Gryshchuk**

### **INNOVATIVE WATER TECHNOLOGIES, PRACTICE AND OPPORTUNITIES IN THE AREAS OF HUMAN ACTIVITY**

Практично в будь-якій сфері діяльності людини є потужні резерви пов'язані з водою, але для реалізації цих резервів необхідно зрозуміти фізичну природу процесів, які протікають в живій і неживій природі при участі води.

ПП «ЖИВА ВОДА», ТОВ «Українсько-Німецький центр «РЕДОКС» інформують про практично невідомий в Україні та більшості інших країн світу комплекс технологій, які дозволяють отримати електроіонізовані водні розчини (надалі – ЕІВР) з унікальними властивостями — відновлювальними (електрондонорними, антиоксидантними) й окислювальними (електронакцепторними, антисептичними), з регульованими в широких межах від -800 мВ до +1200 мВ значеннями окислювально-відновлювального потенціалу (надалі – ОВП). Ці розчини є нешкідливими для людини, тобто екологічно чистими, та мають надзвичайно широку сферу застосування. Їх використання одночасно дозволяє отримати як певні економічні і технологічні переваги, так і суттєво покращити екологічний стан довкілля.

Для прикладу, використання ЕІВР в різних галузях дозволить:

1. В галузі охорони здоров'я і санітарії – розробити принципово нові, що не мають світових аналогів, технології лікування та профілактики онкологічних, серцево-судинних і інших хвороб цивілізації. Забезпечити людей, за прикладом Японії - найздоровішої нації в світі, питною водою з оздоровчими, антиоксидантними властивостями. Забезпечити ідеальний санітарно-епідеміологічний стан на всіх комунальних об'єктах, транспорті тощо. Безумовно, все це дозволить зменшити рівні захворюваності населення хворобами цивілізації і в комплексі з іншими заходами вирішити надзвичайно важливу соціально-психологічну проблему підвищення середньої тривалості життя в Україні, яка на сьогодні є найнижчою в Європі.

2. В сільському господарстві – на десятки відсотків підвищити ефективність рослинництва, птахівництва, тваринництва, галузі зберігання сільськогосподарської продукції, при цьому суттєво скоротити використання шкідливих для людини і довкілля різноманітних хімічних і біологічних реагентів, зокрема, повністю відмовитись від використання формаліну, і, врешті решт отримати більше екологічно чистих продуктів харчування, що також піде на користь для здоров'я людини.

3. В інших галузях, зокрема на підприємствах харчової і переробної промисловостей, в багатьох технологічних процесах одночасно з підвищенням їх ефективності замінити ряд хімічних реагентів (кислот, луг, окислювачів, відновлювачів, тощо) на ЕІВР. Екологічні й економічні переваги при цьому є також очевидними. Нижче наводимо тільки деякі технології в харчовій і переробній промисловостях з використанням ЕІВР.

#### **Технології з використанням ЕІВР у харчовій промисловості:**

2. оцукрення соломи;
3. обробка сировини на харчових переробних заводах, наприклад, з переробки буряка, з метою обеззараження та збільшення термінів їх зберігання;
4. знезараження рослинної сировини - салатів, зелени, овочів, плодів і збільшення їх термінів зберігання;

5. знезараження плодово-ягідної сировини і збільшення її термінів зберігання;
6. знезараження туш худоби і птахів в забійних цехах та на м'ясопереробних заводах;
7. знезараження рибо- і морепродуктів (при ефективності проти усіх патогенних мікроорганізмів, включно листерії);
8. застосування аноліта на риболовних судах для збільшення терміну збереження риби і морепродуктів;
9. отримання екологічно чистого інвертованого глюкозо-фруктозного сиропу для реалізації у кондитерській промисловості й індустрії напоїв;
10. знезараження бурякової стружки в процесі екстракції сахарози;
11. отримання гідролізованого крохмалю, різних видів крохмальної патоки та глюкози;
12. регенерація окислених жирів;
13. зниження кислотності молока, відновлення кислотності від 30 та вище градусів Тернера до норми, що відповідає свіжовидоєному молоку;
14. отримання дифузійного соку з цукрового буряка та цукрового тростини;
15. отримання пектину з яблучних вичавків;
16. екстракція хмелю зі збільшенням виходу ізогумулоу;
17. підвищення якості ферментованого солоду і прискорення процесів екстракції і ферментації у виробництві пива;
18. поліпшення якості і органолептичної оцінки коньяку, скорочення часу післякупажного відпочинку і збільшення оборотності місткостей у виробництві коньяку;
19. поліпшення якості і збільшення термінів зберігання пресервів;
20. поліпшення якості рибної, м'ясної, рослинної сировини і збільшення термінів зберігання консервів;
21. холодна пастеризація плодово-ягідних і овочевих напоїв, соків, морсів, компотів;
22. СІР- миття на усіх підприємствах по виробництву напоїв з дотриманням жорстких санітарних норм, поліпшенням якості миття і знезараження, зниженням токсичності і збільшенням екологічності.

ПП ЖИВА ВОДА, ТОВ УНЦ РЕДОКС мають необхідну нормативно-технічну документацію, відповідні сертифікати і готові до співробітництва в усіх вищезазначених галузях.