

УДК 663.252]658.62:005.52

ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ ВИНОГРАДНИХ ВИН

Омельченко В. В., здобувач вищої освіти. гр. МПТп - 201

Науковий керівник: **Денисенко Т. М.**, к.т.н., доцент
Національний університет «Чернігівська політехніка»

Актуальність теми зумовлена стрімким розвитком виноробної промисловості на території України. Споживачам на прилавках магазинів пропонується достатньо широкий асортимент вина вітчизняних та закордонних виробників, серед якого буває складно зробити обізнаний вибір та придбати якісний та безпечний продукт. Тому доцільним є проведення товарознавчого дослідження якості вина.

Метою роботи є надання комплексної товарознавчої оцінки напівсолодкого червоного та білого вина на основі аналізу органолептичних та фізико-хімічних показників якості.

Об'єктами дослідження є зразки: вино ординарне столове напівсолодке сортове червоне Бастардо «КОБЛЕВО»; вино ординарне столове напівсолодке червоне «VILLA KRIM»; вино ординарне столове напівсолодке червоне «ШАБСКИЙ ПОГРІБ»; вино натуральне виноградне біле напівсолодке «Ермітаж де ла Він»; вино ординарне столове напівсолодке біле BIANCO DOLCE «BOLGRAD»; вино ординарне столове напівсолодке біле Мускатне класичне «INKERMAN».

Предметом дослідження є органолептичні та фізико-хімічні показники якості.

Практичне значення роботи полягає в розробленні рекомендацій споживачам щодо свідомого вибору вина із врахуванням органолептичних, фізико-хімічних показників якості.

Виноградні вина — це напої, отримані зброджуванням виноградного соку або соку з мезгою, з додаванням чи без додавання спирту та інших компонентів, передбачених технологічною схемою. Слово «вино» походить від латинського «vinum», що означає силу.

Нами були відібрані шість зразки продукції - вина шести різних виробників, таких як: АТ «КОБЛЕВО» Миколаївська обл. Україна, ТОВ «Виналь» Дніпропетровська обл. Україна, ТОВ «АПК ШАБО» Одеська обл. Україна, ПрАТ «Харчовик Одеська обл. Україна, Виробник: «Peter Martes KG» Німеччина. Імпортер: ТОВ «МАССМАРТ» м. Київ Україна, ТОВ «ІНКЕРМАН УКРАЇНА» (ТОВ «ВІНТРЕСТ») Одеська обл. Україна,

На першому етапі здійснювали оцінку якості маркування. На пляшки з вином наклеюють художньо оформлену етикетку або комбіновану етикетку з кольореткою згідно з чинними нормативними документами. На етикетці кожної пляшки з вином згідно з законодавством вказують: назву держави; назву виробника, його юридичну адресу, телефон; знак для товарів і послуг; назву вина (в столових натуральних — додатково напис «натуральне»); місткість посуду, (дм³ або л); вміст спирту, % об.; вміст цукру (крім сухих вин), (% мас.); позначення цього стандарту; дату виготовлення продукції, яка повинна бути зазначена на видимій стороні етикетки або контретикетки, або корка, або пляшки (іншого посуду); штриховий код. Допускається нанесення штрихового коду на контретикетку. гарантійний термін зберігання, а також інформацію відносно придатності: «Продукція придатна для подальшого зберігання та реалізації, якщо в ній після закінчення гарантійного терміну не з'явилось помутніння та видимого осаду». Допускається нанесення зазначеного на контретикетку. Маркування всіх зразків вина повністю відповідає вимогам закону України про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів.

Наступним етапом є оцінка якості вина за органолептичними та фізико-хімічними методами. Органолептичним методом визначають якість продукції за допомогою органів відчуттів людини (зору, слуху, дотику, смаку, запаху).

Зразок №1 «КОБЛЕВО» - прозорість: вино кришталево прозоре, з блиском (0,5 б); колір: повна відповідність темно гранатовий (0,5 б); букет: слабо розвинений або не зовсім чистий (2 б); типовість: повна відповідність типу (1 б); смак: ординарний, з легким стороннім

присмаком(2 б); загальний бал:6 - вина витримані, невисокої якості, негармонійні і молоді вина, задовільної якості

Зразок №2 «VILLA KRIM» - прозорість: вино кришталево прозоре, з блиском (0,5б); колір: повна відповідність гранатовий (0,5 б); букет: добре розвинений, але грубуватий (2,5); типовість: повна відповідність типу (1 б); смак: гармонійний, слабо відповідає типу (3 б); загальний бал: 8,1 - вина витримані, хорошої якості і молоді вина, високої якості;

Зразок №3 «ШАБСКИЙ ПОГРИБ» - прозорість: вино кришталево прозоре, з блиском (0,5б); колір: повна відповідність (0,5 б); букет: добре розвинений, але грубуватий (2,5); типовість: повна відповідність типу (1 б); смак: гармонійний, слабо відповідає типу (3 б); загальний бал: 8,1 - вина витримані, хорошої якості і молоді вина, високої якості;

Зразок №4 «Ермітаж де ла Він» - прозорість: вино кришталево прозоре, з блиском (0,5б); колір: повна відповідність інтенсивно солом'яний (0,5 б); букет: слабо розвинений або не зовсім чистий (2 б); типовість: повна відповідність типу (1 б); смак: ординарний, з легким стороннім присмаком (2 б); загальний бал: 6 - вина витримані, невисокої якості, негармонійні і молоді вина, задовільної якості.

Зразок №5 «BOLGRAD» - прозорість: вино кришталево прозоре, з блиском (0,5б); колір: повна відповідність інтенсивно солом'яний (0,5 б); букет: не відповідає типу (1,5 б); типовість: повна відповідність типу (1 б); смак: зі стороннім металевим присмаком (1 б); загальний бал: 5,1- вина з недоліками.

Зразок №6 «INKERMAN» - прозорість: вино кришталево прозоре, з блиском (0,5б); колір: повна відповідність інтенсивно солом'яний (0,5 б); букет: слабо розвинений або не зовсім чистий (2 б); типовість: повна відповідність типу (1 б); смак: ординарний, з легким стороннім присмаком(2 б); загальний бал: 6 - вина витримані, невисокої якості, негармонійні і молоді вина, задовільної якості.

Наступним етапом є дослідження якості вина за фізико-хімічними показниками. З фізико-хімічних показників ми визначали масову частку спирту, масову частку цукру, повноту наливу у пляшки, загальну кислотність .

Результати досліджень показали, що масова частка спирту у зразках вин становить: «KOBLEVO» - 10,7%, «VILLA KRIM» - 10,7%, «ШАБСКИЙ ПОГРИБ» - 10,8%, «Ермітаж де ла Він» - 11%, «BOLGRAD» - 10%, «INKERMAN» - 10,7%. Досліджувані зразки вин відносяться до напівсолодких з вмістом спирту 9-13%. Фактичний вміст спирту у відповідає вимогам стандарту.

Для напівсолодких вин концентрація цукру повинна знаходитись в межах 3-8%. Фактичний вміст цукру у зразках ТМ: «KOBLEVO» - 3,8%, «VILLA KRIM» - 3%, «ШАБСКИЙ ПОГРИБ» - 3%, «BOLGRAD» - 4%, «INKERMAN» - 3%, «Ермітаж де ла Він» - 2%. Встановлено невідповідність вимогам стандарту зразку вина ТМ «Ермітаж де ла Він».

Повнота наливу відповідає зазначеному маркуванню у всіх зразках.

Масова концентрація титрованих кислот, в перерахунку на винну кислоту, г/дм³ повинна ставити 5-7. За результатами досліджень ТМ«KOBLEVO» - 0,84, ТМ«VILLA KRIM» - 0,8, ТМ«ШАБСКИЙ ПОГРИБ» - 0,75, ТМ «Ермітаж де ла Він» - 3,2, ТМ «BOLGRAD» - 3,4, ТМ «INKERMAN» - 3,6.

Висновки. В результаті комплексної товарознавчої оцінки зразків напівсолодкого вина встановлено, що жоден із зразків не відповідає за якістю встановленим вимогам. Рекомендувати досліджувані вина споживачам ми не можемо.

Список використаних джерел

1. ДСТУ 4806:2007 Вина. Загальні технічні умови. URL::: http://www.sovietwine.com/history/gost/dstu_4806-2007.html