

УДК 663.252]658.62:005.52

**ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ ВИНА ВИНОГРАДНОГО****Бабич О.О.**, студ. гр. МПТп - 181Науковий керівник: **Денисенко Т.М.**, к.т.н., доцент  
*Чернігівський національний технологічний університет*

Виноградне вино для українців є незамінним атрибутом святкового столу. Відповідно асортимент вин дуже різноманітний та широкий, зумовлений високим виробництвом вітчизняних марок, так й імпортованих. На ринку виноградних вин на сьогодні панує широта вибору для їх любителів. Оскільки кожен споживач може без проблем підібрати собі вино до смаку, все тільки залежить від його вартості. Не кожен може собі дозволити смакувати дорогим марочним вином, тому у звичайних супермаркетах більшість асортименту припадає на вино низької та середньої вартості, відсоток марочних вин в таких магазинах низький і складає приблизно 21%.

Виноградне вино серед усіх алкогольних напоїв займає особливе місце, що пояснюється його непростим хімічним складом. Деякі речовини переходять у вино безпосередньо з винограду, наприклад, незброжений цукор, органічні кислоти, мінеральні, дубильні, барвні, азотисті, ароматичні речовини тощо. Разом з тим багато хімічних сполук утворюються у процесі спиртового бродіння та обміну речовин у дріжджовій клітині, до яких належить етиловий спирт, гліцерин, молочна кислота, янтарна кислота. Під час витримки у напої народжуються такі речовини, як альдегіди, складні ефіри, ацетали. Саме цей унікальний хімічний склад вина і зумовлює його бактерицидні, жарознижуючі, тонізуючі та інші властивості.

Однак, сьогодні в Україні на ринку виноградних вин доволі розповсюдженою є їх фальсифікація. До основних способів фальсифікації виноградних вин відноситься його розбавлення з наступним підкоректуванням напою цукром, кислотами, ароматизаторами та іншими наповнювачами.

Сухе вино вважається найкращим сортом цього напою, так як технологія виробництва такого вина набагато більш складна, в ній використовуються виключно натуральні матеріали, а підробити сухі вина практично не представляється можливим.

Характерною особливістю сухого вина є його низька міцність і повна відсутність цукру в складі. Міцність такого напою не перевищує 12%. Сухе вино є дуже легким напоєм, який чудово освіжає в спеку і добре втамовує спрагу.

Для проведення дослідження були придбані зразки сухого білого вина ТМ «BOLGRAD», ТМ «ЧЕСНЕ ВИНО», ТМ «FRATELLI».

Дослідження проводили в такій послідовності:

1. оцінка якості маркування виноградного вина відповідно до технічного регламенту;
2. дегустаційна оцінка якості виноградних вин за органолептичними показниками;
3. дослідження фізико-хімічних показників якості;

Для алкогольних напоїв (в тому числі виноградного вина) встановлені певні вимоги до маркування та етикетки. Маркування досліджуваних зразків виноградних вин містить повну інформацію і відповідає вимогам ДСТУ 4806:2007 «Вина. Загальні технічні умови».

Органолептичну оцінку проводили за такими показниками: прозорість, колір, букет, смак, типовість. Встановлено, що всі зразки вина кристалево прозорі з блиском; смак і букет - добре виражені, властиві вину; колір - однорідний по всій масі, властивий кольору використаних виноматеріалів.

Фізико – хімічні показники були визначені за допомогою лабораторних досліджень.

Повнота наливу: в усіх зразках виноградного вина фактичний його об'єм відповідає вказаному об'єму на маркуванні. Вино ТМ «BOLGRAD» має загальну кислотність 8,84°, летких кислот – 0,99 г/дм<sup>3</sup>; штучні барвники відсутні. У вині ТМ «ЧЕСНЕ ВИНО» показник кислотності дорівнює 8,02°, летких кислот – 0,66 г/дм<sup>3</sup>, штучні барвники не виявлені. Вино ТМ «FRATELLI» має показник кислотності 8,63°, летких кислот складає 0,132 г/дм<sup>3</sup>, у вині не виявлено штучних барвників. Масова часта етилового спирту та цукру в досліджуваних зразках відповідає заявленому маркуванню та вимогам технічної документації.

Отже, можемо зробити висновок, що представлені зразки вина повністю відповідають вимогам стандарту і є якісними.

**Список використаних джерел**

1. ДСТУ 4806:2007 «Вина. Загальні технічні умови» від 11.07.2006, №11