

виробів з документально підтвердженими.

Список використаних джерел

1. Кофанова О. С., Кофанов А. В., Кобилянський О. Л. Експертиза виробів з коштовних металів: методичні рекомендації. Київ: КИЙ, 2010. 64 с.
2. Коваленко С. О. Розвиток операцій з дорогоцінними металами та їх роль у стабілізації економіки. *Вісник економіки транспорту і промисловості*. 2010. № 31. С. 102–104.

ШЛЯХИ ОПТИМІЗАЦІЇ АСОРТИМЕНТУ СТОЛОВИХ СУХИХ ЧЕРВОНИХ ВИН ТА ВДОСКОНАЛЕННЯ ЇХ ЯКОСТІ НА ТЕРИТОРІЇ УКРАЇНИ

К.В. Сподар, канд. техн. наук, доц.

М.С. Суркова, магістрант

Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Світова виноробна промисловість нараховує близько 1200 найменувань виноградних вин, які відрізняються між собою різноманітністю складу, смаковими, ароматичними відтінками і технологією виготовлення. Усі виноробні підприємства України, як і саме виноробство, можна умовно поділити на дві категорії: виноробство традиційних виноробних районів та виноробство регіонів, де виноград не є традиційно сільськогосподарською культурою (тобто на постачальницькій сировині).

Аналіз поточних тенденцій у виноробній промисловості показав, що для виходу з кризи та розвинення виноробної галузі недостатньо власних коштів підприємств. Для цього необхідні дотації, пільгове кредитування та серйозна державна підтримка в цілому. Крім цього, необхідно більш раціонально використовувати ті ресурси, що виділяє держава, підвищити якість продукції та економічну ефективність виробництва, більш активно залучати інвестиції для подальшого розвитку галузі.

Для виробництва виноградного вина використовують винні сорти винограду. Від хімічного складу винограду залежить якість і властивості вина. Крім винограду при виробництві вин використовують також виноградне сусло концентроване, етиловий ректифікований спирт, чисті культури дріжджів, лимонну кислоту, риб'ячий клей, танін та іншу сировину.

Відповідно до ДСТУ 4806:2007 «Вина. Загальні технічні вимоги», столові сухі червоні вина транспортують в ящиках, тарі-установці згідно з ГОСТ 24831, контейнерах, пакетах типу А згідно з ГОСТ 23285, піддонах з гофрованого картону, обтягнутого поліетиленою термозсідальною плівкою згідно з ГОСТ 25951 транспортом усіх видів у критих транспортних засобах згідно з правилами перевезення вантажів, що діють на транспорті кожного виду з дотриманням температурних умов відповідно від 8 °С до 20 °С. Під час перевезення в межах міста припустимим є транспортування вин у відкритих транспортних засобах із захистом продукції від атмосферних опадів.

Дегустацію вин необхідно проводити в чистих, світлих приміщеннях. Вікна приміщення, де проводиться дегустація повинні виходити на північ. Бокал для дегустації – ISO glass (бокал міжнародної організації по стандартам), наповнювати його необхідно на 1/3 місткості, щоб виявити всі необхідні характеристики вина. Зразки вин повинні мати температуру +16, +18 °С. Дегустацію необхідно розпочинати із білих столових вин, потім червоні столові, далі – десертні, і в кінці – міцні вина.

Для виконання поставленої мети, а саме визначення показників якості столових сухих червоних вин, було обрано п'ять зразків, що реалізуються у торгівельній мережі міста Харкова: ТМ Коблево «Бастардо», ТМ Коктебель «Піно-Фран», ТМ Шабо «Каберне», ТМ Інкерман «Рубін Херсонеса», ТМ Ореанда «Каберне».

Оцінка якості маркування та пакування показала, що товар упаковано згідно з ДСТУ 4806:2007 «Вина. Загальні технічні умови». Транспортна та споживча упаковка цілі, без пошкоджень. При перевірці штрихового кодування, згідно з загальних положень стандарту ДСТУ 3147-95 «Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів ідентифікації. Формат та розташування кодових позначок EAN на тарі та пакуванні товарної продукції. Загальні вимоги» можна сказати, що штрихові коди усіх зразків задовольняли вимогам стандарту.

Під час проведення оцінки якості дослідних зразків за органолептичними та фізико – хімічними показниками, було отримано наступні дані: усі зразки столових сухих червоних вин, окрім зразка №2 Коктебель «Піно-Фран», мали неперевершений, неповторний букет, виражений смак, яскравий насичений колір. За органолептичними показниками найбільш привабливим опинився зразок №4 ТМ Інкерман «Рубін Херсонеса». Усі зразки, окрім зразка №2, задовольнили вимогам ДСТУ 4806:2007 «Вино. Загальні технічні

вимоги».

З метою оптимізації асортименту столових сухих червоних вин та удосконалення їх якості на території України можна вжити наступні заходи:

- підвищити обсяги вітчизняного виробництва червоних вин;
- інтенсивніше впроваджувати нові сучасні ресурсозберігаючі та безвідходні технології виробництва;
- вжити дієвих заходів рекламування;
- здійснювати ретельний контроль на всіх стадіях технологічної операції з виробництва, для безпечності споживачів;
- використовувати тільки якісну сировину.

ЗМІНИ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ В ПРОЦЕСІ ЗБЕРІГАННЯ МОЛОКА ПИТНОГО ПАСТЕРИЗОВАНОГО КОРОВ'ЯЧОГО

К.В. Сподар, канд. техн. наук, доц.

К.А. Збавитель, магістрант

Державний біотехнологічний університет, Україна

Харчова та біологічна цінність молока обумовлена наявністю жирів і жироподібних речовини, білків, молочного цукру, мінеральних солей, пігментів, вітамінів, ферментів, гормонів та інших фізіологічно-активних речовин.

Білки, що знаходяться у молоці володіють ліпотропними властивостями, регулюють жировий обмін, підвищують збалансованість їжі та засвоєння других білків. Володіючи амфотерними властивостями, молочний білок захищає організм від отруйних речовин.

У процесі тривалого зберігання молока на фермах при температурі 3–5 °С протягом 2–5 діб і транспортуванні відбувається в тій чи іншій мірі зміна майже всіх основних складових частин молока та його властивостей. Більш значної зміни піддаються жир і білки, менш значної – вітаміни, солі. Порушується структура ліпідних і білкових компонентів, а це погіршує органолептичні та технологічні властивості молока. Так жир переходить з рідкого стану в твердий при зберіганні молока, що збільшує його в'язкість, кислотність збільшується на 0,5–2,0 °Т.

У процесі зберігання і транспортування молока порушується структура оболонки кульок жиру і відбувається гідроліз жиру під дією нативних та бактеріальних ліпаз – ліполіз. Ліполіз жиру призводить до