

ОСОБЛИВОСТІ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ КОНЬЯКІВ ТА СКЛАДНОСТІ ЇЇ ВИЯВЛЕННЯ

Попова Т. М., канд. техн. наук
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Важливою проблемою сучасного товарного ринку, як вітчизняного, так і світового, є наявність на ньому величезної кількості фальсифікованої продукції – від 5% до 90% обсягу торгового обігу за різними групами товарів. Ця тенденція стрімко набирає силу і зараз набула масового характеру. Посилює її й низька платоспроможність населення, що вкрай загострює цінову конкуренцію. Фальсифікують практично всі групи товарів, проте як свідчать статистичні дані на першому місці за фальсифікацією стоять алкогольні напої, молочні продукти, м'ясні та рибні консерви.

Отже, на сьогоднішній день алкогольні напої належать до найбільш поширених товарів, які найчастіше фальсифікують. Це пов'язано з тим, що їх збут приносить чималі прибутки, тому виробники намагаються збільшити обсяги виробництва задля збільшення доходів від їх реалізації. Для цього використовують різноманітні методи фальсифікації, основними серед яких є: використання технічного спирту, розведення водою, заміна натуральної сировини синтетичними барвниками, ароматизаторами тощо. Фальсифікація алкогольних напоїв досягається також за рахунок заміни одного типу напою іншим, підміни марочних напоїв ординарними.

За статистичними даними серед алкогольних напоїв найбільш фальсифікують коньяки, вина та горілчані вироби. З міцних напоїв найчастіше підробляють коньяки через те, що вони дорого коштують і користуються споживчим попитом. До основних засобів фальсифікації коньяків можна віднести: розведення водою; часткова або повна заміна коньячного спирту харчовим етиловим або технічним; заміна якісного коньяку напоями з невеликим строком витримки; прискорення процесу витримки коньяку за рахунок збільшення кількості дубової стружки або за рахунок підігріву коньячних спиртів; заміна коньячних спиртів водно-спиртовими розчинами з додаванням «паленки», настою чаю, штучного ароматизатора «бренді».

Виявлення фальсифікації коньяків представляє найбільшу складність за низкою причин. По-перше, коньяком можна називати напої, вироблені тільки в одній географічній області – області Cognac у Франції. Всі інші вірменські, грузинські, молдавські коньяки, в тому числі й українські – це, так звані, коньячні напої або брендї. Це –

юридична фальсифікація, тобто порушення торгової марки або авторських прав. По-друге, основу коньяків та коньячних напоїв складає коньячний спирт, який виготовляється перегонкою продуктів збродження винограду. Такий спирт володіє достатньо інтенсивним смаком та ароматом, і при невеликому доопрацюванні можна легко обманути споживача. По-третє, фальсифікатори широко користуються недосконалістю нормативної бази для дослідження коньячних напоїв.

В хімічному плані, коньячні напої є складними сумішами речовин, екстрагованих з дубових бочок при витримці, та речовин, які утворюються як продукти взаємодії компонентів суміші та летких речовин, які містяться в коньячному спирті. Саме тому витриманий коньяк повинен містити дубильні речовини, поліфеноли та флавонові похідні, які екстрагуються зі стінок бочки; метилові та етилові ефіри вищих жирних кислот, які утворюються в процесі витримки, а також ароматичні сполуки (ароматичні фенольні альдегіди). Встановлено, що вміст даних сполук у спирті підвищується зі збільшенням терміну витримки спирту в дубових бочках.

Важливими фізико-хімічними показниками коньяків є міцність і масова концентрація цукру. До специфічних показників відносяться: вміст метанолу, ефірів вищих спиртів, бузкового альдегіду, відношення бузкового альдегіду до ваніліну. По метанолу встановлюють вид спирту, що був використаний для виробництва коньяку. Вміст метанолу у коньячних спиртах більш високий ніж у спирті ректифікаті. Вік коньяків рекомендується встановлювати по індексу віку, відношенню бузкового альдегіду і ваніліну, вмісту ефірів вищих кислот. За індекс віку прийнята інтенсивність бузкового альдегіду, що накопичується при витримці коньячного спирту. Чим довше витримка, тим вище цей показник. Відношення «бузковий альдегід/ванілін» складається у процесі гідролізу та окислення екстрагованого із бочок лігніну. У натуральному коньяку значно переважає бузковий альдегід, ароматизація підробленого напою ваніліном порушує цю пропорцію.

Відрізнити фальсифіковані коньяки можна за такими показниками: за зеленим відтінком, який спостерігається при наливанні в бокал натурального коньяку, що пояснюється переходом хлорофілу в коньячні спирти під час витримки напою в дубових бочках; за відношенням бузкового альдегіду до ваніліну, яке складає від 0 до 1 для ординарних коньяків і вище для марочних; за наявністю метанолу в значній кількості, тому що коньячні спирти підлягають меншому очищенню, ніж звичайні; за незначним вмістом або відсутністю дубильних речовин.