

ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ АЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ

Скирда О.Є., канд. техн. наук, доц.

Шумейко С.Є., магістрант

Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Україна відзначає збільшення частки тіншового ринку підакцизної продукції внаслідок повномасштабної війни яку розгорнула росія. Це має серйозний вплив на державний бюджет, який вже стикається зі значними дефіцитами в реалізації податкових надходжень, зазначаючи втрати десятків мільярдів гривень щороку.

Серед найпоширеніших видів фальсифікації можна виділити продаж підакцизних товарів та технологічну фальсифікацію. Остання полягає в виготовленні алкогольних і лікєро-горілочаних напоїв за допомогою менш коштовної сировини та зменшення витрат на спеціальну підготовку води тощо.

Поширеними методами фальсифікації алкогольних напоїв є:

1. Повна або часткова заміна ректифікованого спирту менш якісним технічним спиртом.
2. Використання води, яка не відповідає технологічним вимогам.
3. Розбавлення або повна заміна водою.

Додатково, існують більш специфічні способи фальсифікації, такі як відсутність певних компонентів, передбачених рецептурою, або їх заміна іншими речовинами, що подібні за смаковими та органолептичними характеристиками (запахом, смаком, кольором, мутністю) до речовин, передбачених рецептурою для кожного конкретного алкогольного напою.

Тому метою даної роботи було дослідити якість різної алкогольної продукції, яка реалізується в м. Харкові на сьогоднішній час.

Для експертизи було обрано:

– горілка класична «Nemiroff» об'єм 700 мл, міцність 40 (об. %), ПАТ «Немирівський лікєро-горілочаний завод» 36000, м. Немирів, вул. Центральна, 1, Україна;

– пиво світле «Оболонь» ПАТ «Оболонь» 01601, м. Київ, вул. Героїв Севастополя, 24, Україна;

– вино червоне солодке «Oreanda» об'єм 750 мл, міцність 16 (об. %), ТОВ «Вінницька виноробня «Ореанда» 21021, м. Вінниця, вул. Пирогова, 122, Україна.

На першому етапі було досліджено органолептичні показники

обраних зразків алкогольних напоїв (табл. 1).

Таблиця 1 – Органолептичні показники якості дослідних зразків

Показник	Nemiroff горілка	Оболонь пиво	Oreanda вино
Колір, прозорість	Прозорий	Світло-жовтий	Темно-гранатовий
Аромат	Відчуття зернового спирту, легкі нотки кмину	Ячмень, квіткові нюанси, легкі цитрусові нотки	Виразний винний аромат, нотки шоколаду та прянощів
Смак, запах, букет	М'який, з нотками солодкуватості, легка гіркота в кінці	Легкий, збалансований, з легкою гірчинкою	Солодкий, насичений, комплексний

Отримані дані за фізико-хімічними показниками дослідних зразків наведено в табл. 2.

Таблиця 2 – Фізико-хімічні показники якості дослідних зразків

Показник	Горілка «Nemiroff»	Пиво «Оболонь»	Вино «Oreanda»
Масова частка сухих речовин (%)	0.01 (г/100 мл)	5 (г/100 мл)	16 (г/100 мл)
Масова частка спирту (%)	40%	4.5%	16%
Кислотність (см ³ 1 моль/дм ³)	0.01 (г/100 мл)	0.08 (г/100 мл)	0.01 (г/100 мл)
Колір (см ³ 0.1 моль/дм ³)	0.5 (г/100 мл)	3.5 (г/100 мл)	0.5 (г/100 мл)
Масова частка діоксиду вуглецю (%)	0.2 (г/100 мл)	0.2 (г/100 мл)	0.2 (г/100 мл)
Вміст цукру (г/л)	-	-	50 (г/л)

Весь досліджений асортимент вина за органолептичним показниками, вмістом титрованих кислот у перерахунку на винну кислоту і масовій концентрації летких кислот у перерахунку на оцтову кислоту відповідає вимогам стандарту ДСТУ 4806-2007. Результати, наведені у таблицях 1 та 2, показують, що визначені показники дослідних зразків відповідають вимогам стандартів.