

В.В. Колесник, асп. (*ХДУХТ, Харків*)
М.В. Суркова, магістрант (*ХДУХТ, Харків*)
К.В. Суркова, магістрант (*ХДУХТ, Харків*)

ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНИХ ВИРОБІВ

Проблема якості та безпеки алкогольних напоїв набула в нашій країні значних масштабів на початку 1990-х років у зв'язку з втратою державою монополії на виробництво та реалізацію алкогольної продукції. Відразу з'явився необмежений доступ населення до лікєро-горілочаних виробів, зросло їх споживання, а у роздрібній торгівлі з'явилася величезна кількість фальсифікованих і сурогатних виробів, тому на сьогодні актуальною задачею є дослідження лікєро-горілочаних виробів, які реалізуються на споживчому ринку міста Харкова (торгових марок «Байка», «Хортиця», «Медовуха», «Nemiroff», «Природна колекція», «Цілющий» (перець та мед), «Цілющий» (хрін), «Цілющий» (женьшень), «Цілющий» (прополіс та мед), «Спелая рябина»).

Лікєро-горілочані вироби – велика група алкогольних напоїв міцністю від 5 до 60% об., які отримують змішуванням ректифікованого етилового спирту, лікєро-горілочаних напів-фабрикатів (спиртованих настоїв, соків, морсів, ароматних спиртів, цукрового і патокового сиропів) та інших інгредієнтів (лимонної кислоти, вин, коньяків, ефірних масел, харчових барвників та ін.), які формують характерні органолептичні властивості, з подальшою витримкою та фільтруванням купажу.

Результати органолептичних досліджень експертських зразків показують, що гіркі спиртові настоянки відповідають заданим вимогам стандарту ДСТУ 4257-2003 «Напої лікєро-горілочані. Технічні умови», а саме мають прозорий зовнішній вигляд, колір від світло коричневого до коричневого та мають приємний злагоджений смак і аромат.

Разом з тим встановлення характерних особливостей органолептичних показників навряд чи можна вважати достатнім для одержання надійних результатів марочної ідентифікації. Основні органолептичні характеристики можуть бути імітовані. Для цього використовують штучні барвники та ароматизатори, а також «натуральні» концентрати, які активно рекламуються в засобах масової інформації. За результатами досліджень синтетичні барвники не виявлено у жодному зразку.

Для отримання надійних результатів використовують дослідження фізико-хімічних показників, що грають важливу роль у формуванні якості напоїв, результати дослідження наведено в таблиці.

Таблиця – Результати досліджень фізико-хімічних показників гірких спиртових настоянок

Показник Зразок	Міцність, %	Масова концентрація кислот у перерахунку на лимонну г/100 см ³	Масова концентрація загального екстракту г/100 см ³
ТМ «Байка»	40	0,5	11,5
ТМ «Хортиця»	40	0,7	14
ТМ «Медовуха»	40	0,4	11
ТМ «Nemiroff»	40	1	12
ТМ «Природна колекція»	40	0,8	13
ТМ «Цілющий» (перець та мед)	35	0,3	14
ТМ «Цілющий» (хрін)	35	0,6	15
ТМ «Цілющий» (женьшень)	35	0,5	17
ТМ «Цілющий» (прополіс та мед)	35	0,8	12
ТМ «Спелая рябина»	14	1	11
Вимоги НТД	20...60	0...1,0	0...20

За результатами досліджень можна зробити висновок, що міцність дослідних зразків у межах від 35 до 40%, окрім зразку ТМ «Спелая рябина», в якій цей показник становить 14%, що не відповідає вимогам діючого НТД. Масова концентрація кислот не перевищує норми, мінімальну кількість кислот виявлено у зразку ТМ «Медовуха» – 0,4 г/100 см³, найвищі й – у зразку ТМ «Спелая рябина» – 1,0 г/100 см³. Кількість загального екстракту знаходиться в межах від 11 г/100 см³ (ТМ «Медовуха» та ТМ «Спелая рябина») до 17 г/100 см³ (ТМ «Цілющий» (женьшень)). Проведена експертиза свідчить про високу якість алкогольної продукції представленої на споживчому ринку, окрім зразку ТМ «Спелая рябина», міцність якого не відповідає ДСТУ.