

Т.В. Крюк, канд. хім. наук, доц. (*ДонНУЕТ, Донецьк*)
Л.Ф. Пікула, канд. техн. наук, доц. (*ДонНУЕТ, Донецьк*)

ДОСЛІДЖЕННЯ ІМПОРТНИХ ІГРИСТИХ ВИН ЩОДО ЇХ БЕЗПЕЧНОСТІ

На вітчизняному ринку реалізується велика кількість харчових продуктів, що надходять в Україну у режимі «імпорт». При ввезенні таких товарів вони проходять встановлені чинним законодавством види експертиз, але випадки, коли предметом митних експертиз стає визначення вмісту та кількості небезпечних речовин у складі продовольчих товарів – виключення з правил. Наприклад, для алкогольних напоїв основним показником, що визначається в митних цілях, є фактична концентрація спирту (об.%) та місткість посуду, тому що тільки за цими показниками визначається код товару за Українською класифікацією товарів зовнішньоекономічної діяльності та визначається відповідна цьому коду ставка ввізного мита.

При цьому в сучасних умовах постійно зростаючого екологічного навантаження та підвищення числа фактів фальсифікації різних товарів алкогольні напої можливо віднести до товарів, що є потенційно небезпечними. Це пов'язано з тим, що з рослинної сировини в готові напої можуть переходити небезпечні чужорідні речовини, що накопичуються в ґрунті, атмосферному повітрі та воді. З точки зору розповсюдження і токсичності одними з найбільш небезпечних забруднювачів харчових продуктів є важкі метали.

З метою визначення вмісту важких металів у складі алкогольних напоїв, що імпортуються в Україну, було досліджено п'ять зразків напівсолодкого ігристого вина:

- зразок № 1 – біле «Cricova» (АТ «Комбінат по виробництву вин «Крікова», м. Кишинів, Республіка Молдова);
- зразок № 2 – червоне «Cricova»;
- зразок № 3 – біле «Багратіоні» (АТ «Багратіоні», м. Тбілісі, Грузія);
- зразок № 4 – червоне «Багратіоні»;
- зразок № 5 – біле «Lambrusco della Emilia Bianco» («Кантіна Пуйянелло», регіон Емілія-Романья, Італія).

Результати атомно-абсорбційного аналізу зразків наведено в таблиці.

**Таблиця – Результати дослідження вмісту токсичних елементів
у напівсолодких ігристих винах**

Елемент	Допустимий рівень, мг/кг, не більше	Вміст елемента, мг/кг				
		зразок № 1	зразок № 2	зразок № 3	зразок № 4	зразок № 5
Cd	0,030	0,002	не виявлено	не виявлено	0,004	не виявлено
Zn	10,000	0,876	1,364	1,591	1,650	1,616
Cu	5,000	0,817	1,256	0,895	1,423	1,936
Fe	10,000	0,321	0,324	0,309	0,336	0,820
Pb	0,300	0,407	0,582	1,036	1,024	1,044

Встановлено, що всі зразки ігристих напівсолодких вин за вмістом катіонів кадмію, цинку, купрум та феруму відповідають вимогам ДСТУ 4807:2007 «Вина ігристі. Технічні умови». При цьому треба звернути увагу на дуже низький рівень вмісту катіонів феруму. Низька концентрація таких катіонів може свідчити про те, що при виробництві ігристих вин використовувалися штучні виноматеріали, або виноград невідповідного різновиду та сорту, або той, що був вирощений у несприятливих кліматичних, геологічних, агротехнічних умовах.

Вміст катіонів плумбуму перевищує норму в усіх досліджуваних зразках, а у червоних винах «Багратіоні» та «Сгісова», а також «Lambrusco», вміст цього елемента перевищує допустимі межі у 3,5 рази. Висока концентрація плумбуму може бути обумовлена декількома причинами. По-перше, використанням сполук плумбуму виробником для пригнічення розвитку бактерій, а також у якості підсолоджувачів, щоб приховати надмірну кислотність ігристих вин (для вина «Багратіоні» було також встановлено підвищений вміст кислот, що титруються). По-друге, плумбум може потрапляти у вино з винограду, що вирощується у небезпечній екологічній зоні, та в процесі виготовлення внаслідок контакту з обладнанням, що використовується у виробництві.

Таким чином, проведене дослідження вин ігристих іноземного виробництва показало, що серед обраних зразків жоден не відповідає чинному стандарту і не може бути безпечним для здоров'я людини. Для захисту споживача необхідно посилити контроль за якістю імпортованих вин шляхом підвищення вимог до показників безпечності та здійснення в обов'язковому порядку санітарно-епідеміологічного контролю.