

УДК 619:617

АНАЛИЗ КАЧЕСТВА ВИНОГРАДНЫХ ВИН

**Чернова О.С., студентка 4 курса факультета ветеринарной
медицины и биотехнологии, koksik-kr@mail.ru**
**Научные руководители: Мерчина С.В., кандидат
биологических наук, доцент,**
Молофеева Н.И., кандидат биологических наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

Ключевые слова: *анализ, виноградные вина, лабораторная экспертиза, доброкачественность, органолептическое исследование.*

Описаны результаты органолептического, токсикологического исследования.

С дозволения региональных Федеральных органов к реализации на рынках допускаются столовые, слабоградусные вина, получаемые посредством природного сбраживания винограда. Добавление в вине бытовой выработки спирта, улучшающих, ароматических элементов и кислот запрещается.

Заключение о доброкачественности вина предоставляется на основе органолептического и лабораторного способа исследования.

Для лабораторных исследований были отобраны:

Образец №1 – вино столовое полусладкое красное «Красное полусладкое» ГОСТ 32030-2013. Состав: виноматериал столовый сухой красный, сусло виноградное концентрированное, консервант – сорбат калия, антиокислитель – диоксид серы. Производитель: ЗАО «Славпром», Россия, 353560, Краснодарский край, Славянский район, г. Славянск-на-Кубани, ул. Дзержинского, д. 432. Сертифицировано по ГОСТ Р ИСО 22000-2007.

Образец №2 – вино столовое полусладкое белое «Таманский погреб» ГОСТ 32030-2013. Состав: виноград белых сортов, сусло виноградное концентрированное, пищевая добавка – консервант, антиокислитель диоксид серы. Производитель: ООО «Кубань-Вино», Россия, 353531, Краснодарский край, Темрюкский район, ст. Старотитаровская, ул. Заводская, д. 2. Сертифицировано по ГОСТ Р ИСО 22000-2007.

Образец №3 – вино столовое полусладкое красное «Тёщин погребок» ГОСТ 32030-2013. Состав: виноматериал из красных сортов винограда, диоксид серы, сорбат калия. Производитель: ООО «Ишим-

ский вино-водочный завод», Россия, 640022, Курганская обл., г. Курган, ул. Кравченко, д.55, офис 45. Сертифицировано по ГОСТ Р ИСО 22000-2007.

Проводили органолептические исследования, которые включали определение внешнего вида, цвета, аромата, вкуса. Все 3 пробы исследуемых образцов вина имели правильный внешний вид; естественную окраску, присущую вину данного вида; аромат и вкус были свойственные доброкачественным винам.

Токсикологические исследования состояли из определения токсических элементов и определения массовой концентрации титруемых кислот. При определении содержания токсичных элементов установлено, что содержание свинца находилось от 0,01 до 0,03 мкг/см³, мышьяк от 0,01 до 0,02 мкг/см³, кадмий от 0,01 до 0,03 мкг/см³, ртуть 0,01-0,02 мкг/см³, что не превышает допустимых уровней.

При определении массовой концентрации титруемых кислот были получены следующие результаты: проба №1 – 0,9 г/дм³, проба №2 – 0,6 г/дм³, проба №3 – 0,7 г/дм³. все 3 пробы исследуемых образцов не превышали допустимых уровней.

После проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, а также при проведении дополнительного лабораторного исследования, вина признаны доброкачественными, и пригодные для употребления людям.

Библиографический список:

1. Мерчина С.В. Обоснование необходимости в разработке технологических параметров, исключающих контаминацию пищевых продуктов *Bacillus cereus*: Диссертация на соискание ученой степени кандидата биологических наук / С.В. Мерчина.- Ульяновск, 2003.
2. Сульдина Е.В. Определение видовой принадлежности мяса методом полимеразной цепной реакции в режиме «реального» времени / Е.В. Сульдина, О.Л. Колбасова, С.В.Мерчина// Актуальные проблемы инфекционной патологии и биотехнологии: материалы V-й Всероссийской (с международным участием) студенческой научной конференции. УГСХА, 2012. - С. 241-244.
3. Макеев В.А. Анализ изменений литической активности фагов бактерий видов *Bacillus cereus* и *Bacillus subtilis* при хранении / В.А.Макеев, М.А.Юдина и др.// Ветеринарная медицина XXI века, инновации, опыт, проблемы и пути их решения: Международная научно-практическая конференция, посвященная Всемирному году ветеринарии в ознаменование 250-летия профессии ветеринарного врача. 2011.-С.188-191.

4. Васильев Д.А. Молекулярно-генетические методы исследования осетровых рыб на наличие герпес вируса и ветеринарно-санитарная оценка полученного пищевого сырья/ Д.А.Васильев, С.В.Мерчина и др.// Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения: материалы V Международной научно-практической конференции. УГСХА, 2013. - С.112-115.
5. Молофеева, Н.И. Проблема диагностики *Escherichia coli* O157:H7/Молофеева Н.И // Технологические и экологические основы земледелия и животноводства в условиях лесостепи Поволжья: Тезисы докладов Всероссийской научно-практической конференции «Молодые ученые - агропромышленному комплексу». - 2001. - С. 79-80.
6. Молофеева Н.И. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов питания на наличие энтеропатогенных бактерий *Escherichia coli* серотипа O157 / Н.И.Молофеева, С.Н.Золотухин, Д.А. Васильев //Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения. - 2012. - Т. 1. - С. 299-303.
7. Ляшенко Е.А. Разработка и применение фагового биопрепарата для диагностики клебсиеллезной инфекции / Е.А.Ляшенко, С.Н.Золотухин, Д.А.Васильев // Вестник ветеринарии. 2011. № 4 (59). С. 90-92.
8. Ляшенко Е.А. Селекция выделенных клонов бактериофагов, активных к *Klebsiella pneumonia* / Е.А.Ляшенко, Г.Р. Садрtdинова, С.Н.Золотухин, Д.А.Васильев // Инфекция и иммунитет. 2014. т. 4. № s. С. 95.

ANALYSIS OF THE QUALITY GRAPE WINES

Chernova O. S.

Keywords: *analysis, grape wine, laboratory examination, purity, organoleptic study.*

The results of organoleptic, Toxicological research are described.