

Феоктистова, Д.А. Васильев, С.Н. Золотухин // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. – 2004. - №12. – С. 46-50.

13. Феоктистова, Н.А. *Bacillus cereus* – возбудитель пищевой инфекции / Н.А. Феоктистова // Роль молодых ученых в реализации национального проекта «В развитие АПК»: матер. международной научно-практической. – Ульяновск, 2007. – С.317-318.

VETERINARY AND SANITARY EXAMINATION OF THE FRESH-WATER FISH REALIZED IN THE TERRITORY OF THE ULYANOVSK REGION

Chatanova A., Karpov Yu., Abdurakhmanov I.

Key words: *fresh-water fish, veterinary and sanitary examination, grade, appearance, consistence, smell.*

Summary. *Work is devoted to studying of sanitary indicators when carrying out veterinary and sanitary examination of fresh-water fish. The conducted researches testify that all samples of the fresh-water fish arriving on the food markets Ulyanovsk fresh by results of a bacterioscopy and organoleptic researches, helminths weren't also revealed.*

УДК 658.62

ЭКСПЕРТИЗА ВИН ИНОСТРАННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Чатанова А., Карпова Ю., Абдурахманов И., студенты 3 курса, экономического факультета
Научные руководители - Феоктистова Н.А., кандидат биологических наук, доцент; Лыдина М.А., кандидат биологических наук, старший преподаватель

ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А Столыпина»

Ключевые слова: *алкогольные напитки, вино, виноделие, рынок вина, импортеры, качество, органолептические показатели, цвет, аромат, бут, вкус.*

Аннотация. В статье описаны результаты исследований по определению органолептических показателей качества вина столового красного полусладкого и анализ ее маркировки. Установлено, что информация нанесенная на этикетки объектов исследований полностью соответствует тем позициям, которые ГОСТ Р 52352-2006 отмечает как основные. Вино «Барон де Франсуа» по количеству набранных баллов (по 10-ти балльной шкале) относится к категории «вина выдержанные хорошего качества и молодые вина высокого качества». Вино красное сладкое полусухое «Монастырское шушуканье» не добрало 0,25 балла, чтобы попасть в категорию «вина выдержанные с недостатками и вина молодые удовлетворительные качества».

Актуальность изучения данной темы заключается в усилении конкуренции на мировом рынке, что является следствием развития мировой экономики. На сегодняшний день наиболее сильное напряжение конкуренции замечено в сфере продовольствия, где одним из перспективно развивающихся рынков является рынок виноградных вин.

Алкогольными напитками является продукция, которая содержит этиловый спирт не менее 1,5 %. Данный вид напитков классифицируется в зависимости от объемной доли этилового спирта в процентном отношении на:

- напитки с высоким содержанием этилового спирта: питьевой этиловый спирт 95%-ный;
- крепкие напитки (от 31 до 70%): водка, коньяк, ликероводочные изделия;
- среднеалкогольные напитки (от 9 до 30%): вина и крепкое пиво;
- слабоалкогольные напитки (от 1,5 до 9%): слабоалкогольные солодовые напитки, напитки на зерновом сырье [6-7].

Виноградные вина, потребляемые в разумных количествах, имеют право на существование в рационе человека, так как способствуют расширению сосудов мозга, снижению кровяного давления, тонизированию нервной системы.

В настоящее время Россия обеспечивает свой рынок отечественным вином всего на 15%. Маленький показатель связан с технической отсталостью российских производителей, занимающихся виноделием. На территории нашей страны выращивание винограда сосредоточено на Северном Кавказе, где площади, отведенные для произрастания виноградников, ограничены по своей площади, а создание благоприятных условий для выращивания виноградных кустов на другой территории требует высоких капиталовложений от предпринимателей, занимающихся винным бизнесом. С этим и связана закупка вина и винных напитков из зарубежных стран. Наибольшая часть поставок осуществляется из таких стран как: Испания, Италия, США, Германия, Франция, Чили (рис. 1).



Рисунок 1 – Импортируемые вина в Россию

Собственное исследование

Объектами исследования являются два образца красных вин иностранного производства.

Вино столовое полусладкое красное – rouge moelleux - «Барон де Франсуа» - «Baron de Francois» (рис. 2) – изготовитель, экспортер – «S.A. Trilles», Avenue de l'Europe, 34370 Maureihan, France («С.А. Трий», Авеню де л'Ероп, 34270 Морейан, Франция). Вино изготовлено и розлито в соответствии с регламентом ЕС № 479/2008 от 29.04.2008 для экспорта в Российскую Федерацию. Импортер: ООО «Лудинг-Трейд», РФ, 1221471, г. Москва, ул. Рябиновая, д. 55, стр. 1 (тел. (495) 994-44-77). Дата розлива 18.07.2014. Вино соответствует требованиям ГОСТ Р 52523-2006, маркировка – ГОСТ Р 51074-2003 – вино налито в бутылку темного стекла, укупорено пробкой с вискозным колпачком. Объем – 0,75 л. Алкоголь 11 % об. Сахар 18-45 г/дм³.

Вино столовое полусладкое красное «Монастырское шушуканье» - (рис. 3) – изготовитель, экспортер – ЕТ «IVTNA COMMERCE» «DOLNA BANYA» winery, 116, James Boucher, 1407 Sofia, Bulgaria – ЕТ «Ивена КОММЕРС», «ДОЛНА БАНЯ» вайнери, 116 Джеймс Баучер, 1407 София, Болгария. Вино изготовлено и розлито в соответствии с Болгарским законом о вине. Импортер: О и спиртных напитках от 01.01. 2000 г. Для экспорта в РФ. Импортер: ООО «Лудинг-Трейд», РФ,

1221471, г. Москва, ул. рябиновая, д. 55, стр. 1 (тел. (495) 916-90-62). Дата розлива 25.11.2013. Вино соответствует требованиям ГОСТ Р 52523-2006, маркировка – ГОСТ Р 51074-2003 – вино налито в бутылку белого стекла, укупорено пробкой с вискозным колпачком. Объем – 0,75 л. Алкоголь 10-12 % об. Сахар 18-45 г/дм³.

Определение качества вышеназванных столовых вин проводилось нами с учетом рекомендаций нормативно-технических документов:

- ГОСТ Р 52523-2006 «Вина столовые и виноматериалы столовые. Общие технические условия» [1];

- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» [2];

- ГОСТ Р 51144-2009 «Продукция винодельческая. Правила приемки и методы отбора проб» [3];



Рисунок 2 - Вино столовое полусладкое красное – rouge moelleux - «Барон де Франсуа» - «Baron de Francois»



Рисунок 3 – Объект исследований - Вино столовое полусладкое красное «Монастырское шушуканье»

- ГОСТ Р 51149-98 «Продукты винодельческой промышленности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение» [4];

Оценка качества вина столового полусладкого красного была начата с описания упаковки и маркировки данного алкогольного напитка двух производителей.

Методики для исследований ранее были апробированы [5,7-11].

При визуальном осмотре нами установлено, что все объекты исследований упакованы в стеклянные бутылки, три из них зеленого цвета, одна – белого. Все бутылки содержат красочные этикетки, акцизные марки Российской Федерации и информацию, подтверждающую, что все объекты исследований прошли добровольный контроль качества на территории Ульяновской области.

При органолептическом анализе вин используют специальные дегустационные бокалы, которые рекомендуется наполнять вином осторожно, без вспенивания, в количестве 50 см³ (рис. 4). Оптимальной для апробирования вин считают температуру: для специальных натуральных - 12-14 °С, красных натуральных - 16-18 °С.

Органолептический анализ вина красного мы начинали с определения прозрачности. Для этого дегустационный бокал, слегка наклоненный, помещали между источниками света и газом, но не на одной линии.

Для характеристики степени прозрачности применяли словесную шкалу. Согласно этой шкале прозрачность вина убывает в следующем порядке:

- кристаллически (зеркально, с блеском) прозрачное - вино совершенно прозрачное, сверкающее, блестящее, искристое;
- прозрачное - вино прозрачное, без блеска;
- пыльное - вино прозрачное, на свету заметны взвешенные пылевидные частицы;
- опалесцирующее - содержание взвешенных частиц довольно высокое, вино прозрачное в такой степени, что через него видны лишь очертания предметов;
- мутное - вино непрозрачное.

Цвет определяли одновременно с прозрачностью при естественном освещении на белом фоне.

Цвет красных вин может быть:

- светло-красный, красный (характерен для вин легкого сложения);
- рубиновым, рубиново-красным (такие красивые оттенки характерны для высококачественных вин);
- темно-красным, темно-рубиновым, гранатовым (это типичные цвета высокоэкстрактивных южных красных вин);
- фиолетово-красным, сине-красным (такие густые цвета присущи молодым винам из интенсивно окрашенных сортов Аликант Буше, Тентюрье, Бастардо, Саперави и др.). При выдержке они, как правило, светлеют.



Рисунок 4– Подготовка пробы вина к исследованию

Присутствие луковичного, кирпичного или коричневого оттенка в красных винах говорит об окислительных изменениях красящих веществ в процессе созревания и старения вина.

Далее при проведении органолептической оценки качества вин бокал с вином согревали ладонью правой руки, пропуская ножку бокала между средним и указательным пальцем, а ладонью левой руки прикрывали бокал. При этом бокал слегка вращали, приводя вино в круговое движение, что способствует выделению ароматических веществ в верхней его части. Первое впечатление от запаха самое сильное, так как обонятельные восприятия быстро притупляются.

Различают следующие основные типы аромата (букет) вина:

- винный - простой аромат натуральных вин из нейтральных сортов винограда,
- аромат виноградной ягоды - характерен для свежих натуральных вин, приготовленных по технологии малоокисленных вин;
- цветочный - тонкий аромат полевых цветов,
- плодовый аромат - свойствен некоторым натуральным и специальным винам. Аромат вишни, чернослива или черной смородины характерен для красных десертных вин из сортов Каберне, Бастардо, Рубиновый Магарача,
- мадерный - специфический букет богатый дубильными и азотистыми веществами специальных вин, подвергшихся термической обработке при доступе кислорода,
- окисленный - негармоничный, выветренный, неприятно резкий аромат, приобретаемый натуральными винами при излишнем доступе кислорода воздуха и других окислителей.

По интенсивности различают яркий, сильный, умеренный и слабый аромат. Интенсивность аромата зависит от сорта и типа вина. Сильный аромат при-

сущ винам из сортов Мускат, Траминер, Леанка, Каберне и др., а также винам типа мадера, марсала, херес. Относительно слабый аромат имеют натуральные вина из нейтральных сортов винограда (Бакатор, Тербаш, Алиготе), полусладкие и десертные вина легкого типа.

В аромате вин могут быть посторонние, несвойственные вину запахи. Наиболее часто встречающиеся посторонние запахи следующие: сероводорода, плесени, запах лекарств, дрожжевой, грибной, кислый, апах сухофруктов и др.

Аромат вина должен соответствовать данному типу. Аромат натуральных вин без выдержки может быть простым, но должен быть свежим, чистым, без дефектов. Марочные натуральные вина должны иметь хорошо выраженные сортовые тона. Наличие специфических оттенков, свойственных вину из сорта винограда данной местности, повышают оценку типичности аромата.

После определения аромата (букета) вина присутствуют к определению его вкуса.

По вкусу судили о достоинствах и недостатках вина. Для определения вкуса брали небольшой глоток вина и, втягивая над ним воздух, вызывали интенсивное испарение ароматических веществ из пробы, ополаскивали вином всю полость рта, затем проглатывали. Время нахождения вина во рту не превышало 5-8 с.

По интенсивности различают сильный, умеренный и слабый вкус. Сильным вкусом обладают крепкие и десертные вина окисленного типа (мадера, херес, марсала, малага), слабым - натуральные вина из нейтральных сортов винограда.

При характеристике качества сложения вкуса вина оценивают: спиртозность (слабые или малоспиртуозность и крепкие или высококислотные), сладость, терпкость и экстрактивность.

Полнота или экстрактивность вкуса включают суммарный эффект от сладости, кислотности и терпкости вина. Вино по полноте вкуса может быть пустое, жидкое, легкое, полное, маслянистое, густое и т.п.

В зависимости от того, в какой степени спитозность, кислотность, сладость, терпкость и полнота гармонируют, сложение вкуса может быть изысканным, простым, негармоничным, грубым, разлаженным.

Вино по вкусу должно соответствовать данному типу. Невыдержанные натуральные вина имеют чистый винный вкус без дефектов[5].

Органолептическую оценку вин проводят по 10-балльной шкале.

В целом вина оцениваются следующим образом (в баллах):

10 - вина марочные, исключительно высокого качества

9 - вина выдержанные высокого качества

8 - вина выдержанные хорошего качества и молодые вина высокого качества

7 - вина выдержанные низкого качества и вина молодые хорошего качества

6 - вина выдержанные с недостатками и вина молодые удовлетворительные качества [6].

Проведенные нами исследования по определению органолептических показателей качества вина столового красного полусладкого свидетельствуют о следующем: вино иностранных производителей «Барон де Франсуа» по количеству набранных баллов (по 10-ти балльной шкале) относится к категории «вина выдержанные хорошего качества и молодые вина высокого качества». Вино красное сладкое полусухое «Монастырское шушуканье» не добрало 0,25 балла, чтобы попасть в категорию «вина выдержанные с недостатками и вина молодые удовлетворительные качества».

Анализируя маркировку вина столового красного полусладкого нами установлено, что информация нанесенная на этикетки объектов исследований полностью соответствует тем позициям, которые ГОСТ Р 52352-2006 отмечает как основные.

Необходимо также отметить, что все вина имеют красочную легко читаемую этикетку, выполненную с соблюдением правил товароведения – «достоверность, достаточность, доступность».

Библиографический список:

1. ГОСТ Р 52523-2006 «Вина столовые и виноматериалы столовые. Общие технические условия» - URL: <http://docs.cntd.ru/document/gost> - дата обращения 22.12.2014.
2. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» - URL: <http://docs.cntd.ru/document/gost> - дата обращения 22.12.2014.
3. ГОСТ Р 51144-2009 «Продукция винодельческая. Правила приемки и методы отбора проб» - URL: <http://docs.cntd.ru/document/gost> - дата обращения 22.12.2014.
4. ГОСТ Р 51149-98 «Продукты винодельческой промышленности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение» - URL: <http://docs.cntd.ru/document/gost> - дата обращения 22.12.2014.
5. Васильев, Д.А. Внедрение результатов научно-исследовательской работы в образовательный процесс / Д.А. Васильев, Н.А. Феоктистова, М.А. Лыдина // «Инновационные технологии в высшем профессиональном образовании» материалы научно-практической конференции профессорско-преподавательского состава академии. – Ульяновск, 2013. - С. 34-39.
6. Вытовтов, А.А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания: учебное пособие рекомендовано Учебно-методическим объединением по товароведению и экспертизе товаров (область применения: товароведная оценка качества товаров на этапах товародви-

- жения, хранения и реализации) в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 080401 «Товароведение и экспертиза товаров» [Электронный ресурс] / А.А. Выговтов. – СПб, ГИОРД, 2010. – 232с.;
7. Дуборасова, Т.Ю. Сенсорный анализ пищевых продуктов. Дегустация вин. Учебное пособие [Электронный ресурс].- Москва: Дашков и К, 2009.- 184 с.;
 8. Феоктистова, Н.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы. Учебно-методический комплекс // Н.А. Феоктистова, Д.А. Васильев, О.М. Ягфаров. Том 1. – Ульяновск: УГСХА, 2008. – С. 36.
 9. Феоктистова, Н.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы. Учебно-методический комплекс // Н.А. Феоктистова, Д.А. Васильев, О.М. Ягфаров. Том 2. – Ульяновск: УГСХА, 2008. – С. 75.
 10. Феоктистова, Н.А. Методические рекомендации для выполнения экспертной главы при написании дипломной работы студентами – товароведками / Н.А. Феоктистова, Д.А. Васильев // «Инновационные технологии в высшем профессиональном образовании»: матер. научно-методической конференции профессорско-преподавательского состава академии. – Ульяновск, 2011. – С. 153-168.
 11. Феоктистова, Н.А. Рейтинговая оценка курсовых работ по дисциплинам «Товароведение и экспертиза мясных товаров» и «Товароведение и экспертиза молочных товаров» / Н.А. Феоктистова, Д.А. Васильев, М.А. Юдина // «Инновационные технологии в высшем профессиональном образовании»: матер. научно-методической конференции профессорско-преподавательского состава академии. – Ульяновск, 2012. – С. 192-196.
 12. Феоктистова, Н.А. Новое в преподавании дисциплины «теоретические основы товароведения и экспертизы» / Н.А. Феоктистова, Д.А. Васильев // «Инновационные технологии в высшем профессиональном образовании»: матер. научно-методической конференции профессорско-преподавательского состава академии. – Ульяновск, 2010. – С. 177-180.

EXAMINATION OF WINES OF FOREIGN PRODUCTION

Chatanova A., Karpov Yu., Abdurakhmanov I.,
Feoktistova N. A., Lydina M. A.

Key words: *alcoholic beverages, wine, winemaking, market of wine, importers, quality, organoleptic indicators, color, aroma, bouquet, taste.*

Summary. *In article results of researches on definition of organoleptic indicators of quality of wine table red semisweet and the analysis of its marking*

are described. It is established that information placed on labels of objects of researches completely corresponds to those positions which GOST P 52352-2006 notes as the main. Baron De François wine by number of the gained points (on 10 mark scale) belongs to the category "wines the matured high quality and quality young wines". Sweet red wine moist "A monastic whispering" didn't gather additionally 0,25 points to get to the category "the wines matured with shortcomings and wine young satisfactory qualities".

УДК 658.62

САНИТАРНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ПРИ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЕ СВЕЖИХ КОРНЕКЛУБНЕПЛОДОВ (НА ПРИМЕРЕ КАРТОФЕЛЯ)

Чатанова А., Карпова Ю., Абдурахманов И., студенты 3 курса, экономического факультета
Научные руководители - *Феоктистова Н.А.*, кандидат биологических наук, доцент; *Лыдина М.А.*, кандидат биологических наук, старший преподаватель

ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А Столыпина»

Ключевые слова: *картофель, корнеклубнеплод, ветеринарно-санитарная экспертиза, дегустация, денатурация.*

Аннотация. *Работа посвящена рассмотрению санитарных показателей при ветеринарно-санитарной экспертизе свежего картофеля.*

При определении санитарных показателей при ветеринарно-санитарной экспертизе определяют качественные показатели. Они включают описание внешнего вида, степени зрелости, свежести. По ГОСТ 51808 – 2001 «Картофель свежий продовольственный, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия» [1], что картофель определенного сорта должен иметь типичную форму и окраску, свойственные ботаническому сорту. При оценке продовольственного картофеля отходами считают: клубни размером менее 20 мм по наибольшему поперечному диаметру; позеленевшие на поверхности более 2%; раздавленные; половинки и части клубней; поврежденные грызунами; пораженные фитофторой и гнилями; подмороженные; запаренные; с признаками «удушья»[3-4, 8-10].

Цель работы – определить санитарные показатели при ветеринарно-санитарной экспертизе свежих корнеклубнеплодов (на примере картофеля), реализуемых на продовольственном рынке р.п. Чердаклы Ульяновской области.