

**ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА
НА ТЕМУ:**

**ИДЕНТИФИКАЦИЯ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И
БЕЗОПАСНОСТИ СТОЛОВЫХ ВИН,
РЕАЛИЗУЕМЫХ В РОЗНИЧНЫХ
ТОРГОВЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ Г.МАЙКОПА**

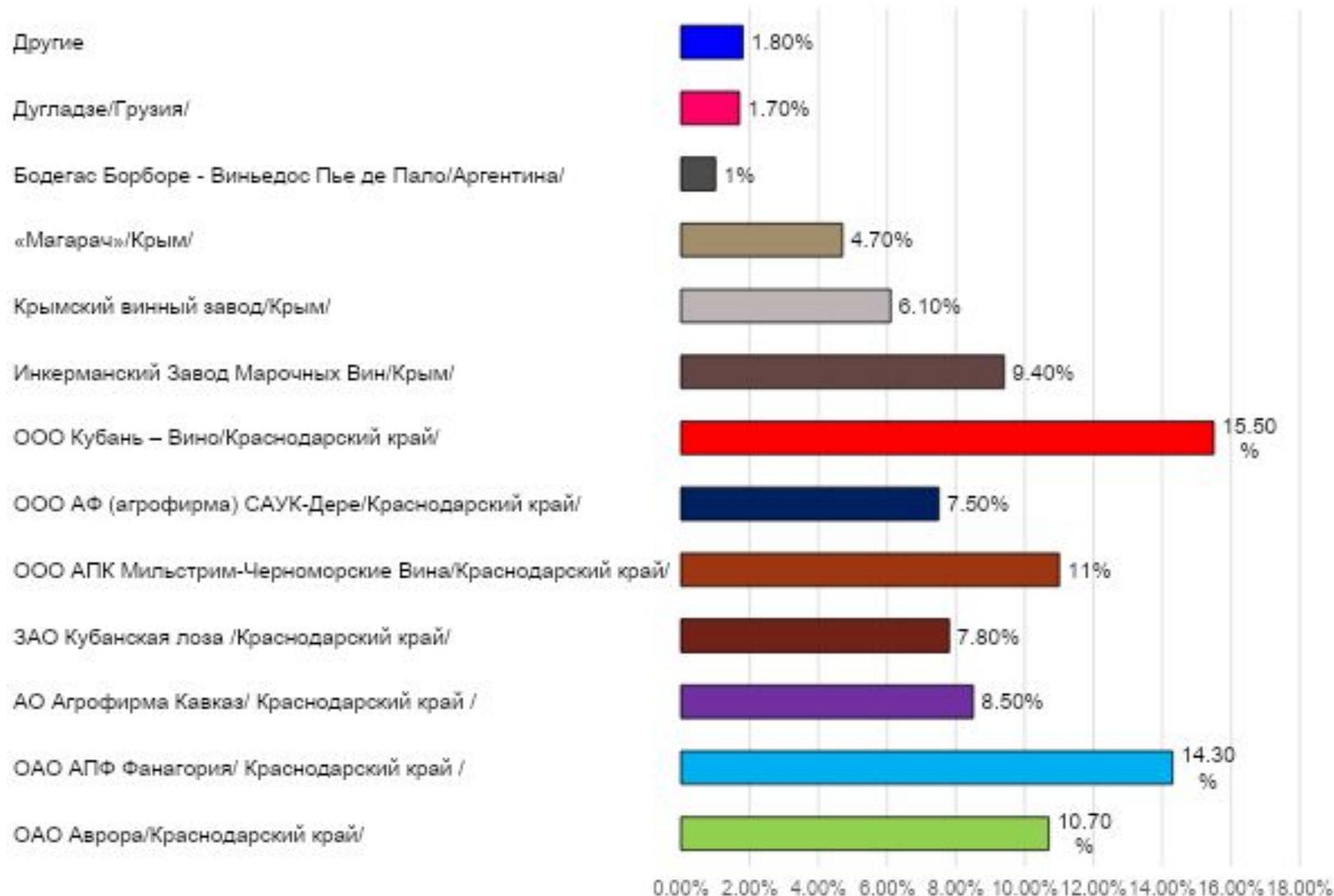


РИС.1 - УДЕЛЬНЫЙ ВЕС ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ СТОЛОВЫХ ВИН, ПРИСУТСТВУЮЩИХ В ТОРГОВЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ Г.МАЙКОПА

ОБЪЕКТЫ ИССЛЕДОВАНИЯ



№1 / «Рислинг, ООО Кубань-вино»/



№2 / «Мерло», ООО «Олимп»/



№3 / «Шардоне», ООО «Велес»/



№4 / «Изабелла», ЗАО КПП «Ставропольский»/



№5 / «Ркацители», АПФ «Фанагория»/



Образец № 6- /Кубанское
столовое/ЗАО РПК
«Славянский»/



Образец № 7- /Лазурная
долина. Пино Фран/ООО
«Мильстрим – Черноморские
вина»/



Образец № 8 – / «Алиготе», АОЗТ
«Калаусское»/



Образец № 9 - / «Совиньон
Кубани», ООО Кубань-вино/



Образец № 10 – / «Каберне»,
«ООО Витал»/

ЗАКЛЮЧЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ ОПЫТНЫХ ОБРАЗЦОВ

- 1. Маркировка всех опытных образцов полностью соответствует требованиям ГОСТ 32030-2013 и ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
- 2. Образцы № 1 /»Рислинг», ООО «Кубань-вино»/, №5 / «Ркацителли», АПФ «Фанагория»/, №7 / «Лазурная долина. Пино Фран», ООО «Мильстрим – Черноморские вина»/, №9 /«Совиньон Кубани», ООО «Кубань-Вино»/ по органолептическим, физико-химическим показателям и показателям безопасности полностью соответствуют установленным требованиям.
- 3. Образцы № 3/ «Шардоне», ООО «Велес»/, №4 / «Изабелла», ЗАО КПП «Ставропольский»/, № 6 / «Кубанское столовое», ЗАО РПК «Славянский»/ и №10 / «Каберне», ООО «Витал»/ не соответствовали установленным требованиям по органолептическим и физико-химическим показателям.

Таблица 1 – Дегустационная оценка опытных образцов столовых вин

Образцы вин	Характеристика	Оценка, балл
№3 «Шардоне» /ООО «Велес»/	Окраска янтарная, в аромате отсутствуют сортовые оттенки, присутствуют тона тепловой обработки, вкус негармоничный, простой.	7,1
№4 «Изабелла» /ЗАО КПП «Ставропольский»/	Вино красного цвета, в аромате отсутствуют сортовые оттенки, ощущаются тона окисленности, вкус разлаженный, простой, в послевкусии металлический привкус.	7,0
№6 «Кубанское столовое» /ЗАО РПК «Славянский»/	Окраска с нехарактерным малиновым оттенком, выраженная опалесценция, аромат с тонами квашенной капусты, вкус с неприятной горечью.	6,9
№10 «Каберне» /ООО «Витал»/	Окраска рубиновая, без блеска, во вкусе вяжущая горечь, аромат нехарактерный, без характерных тонов паслена.	7,8

- Так, в образцах № 3 и №10 отмечено отсутствие во вкусе и аромате сортовых оттенков, присутствие тонов тепловой обработки, что говорит об использовании производителем в качестве сырья другого сорта винограда и нарушении технологических приемов производства.
- В послевкусии образца №4 ощущался металлический привкус, что свидетельствовало об избытке сернистого ангидрида (по данным наших исследований его содержание на 17,8% превышало предельно допустимое значение) и нарушении технологии.
- Опалесценция, тона квашенной капусты и горечь во вкусе образца №6 говорили о молочнокислом брожении, связанном с загрязнением вина молочнокислыми бактериями.
- По физико-химическим показателям несоответствие требованиям ГОСТ 32030-2013 установлено в образцах №3 и №4, в которых содержание приведенного экстракта было ниже нормы на 11,3%, 17,8% соответственно, что негативно сказалось на вкусе образцов.

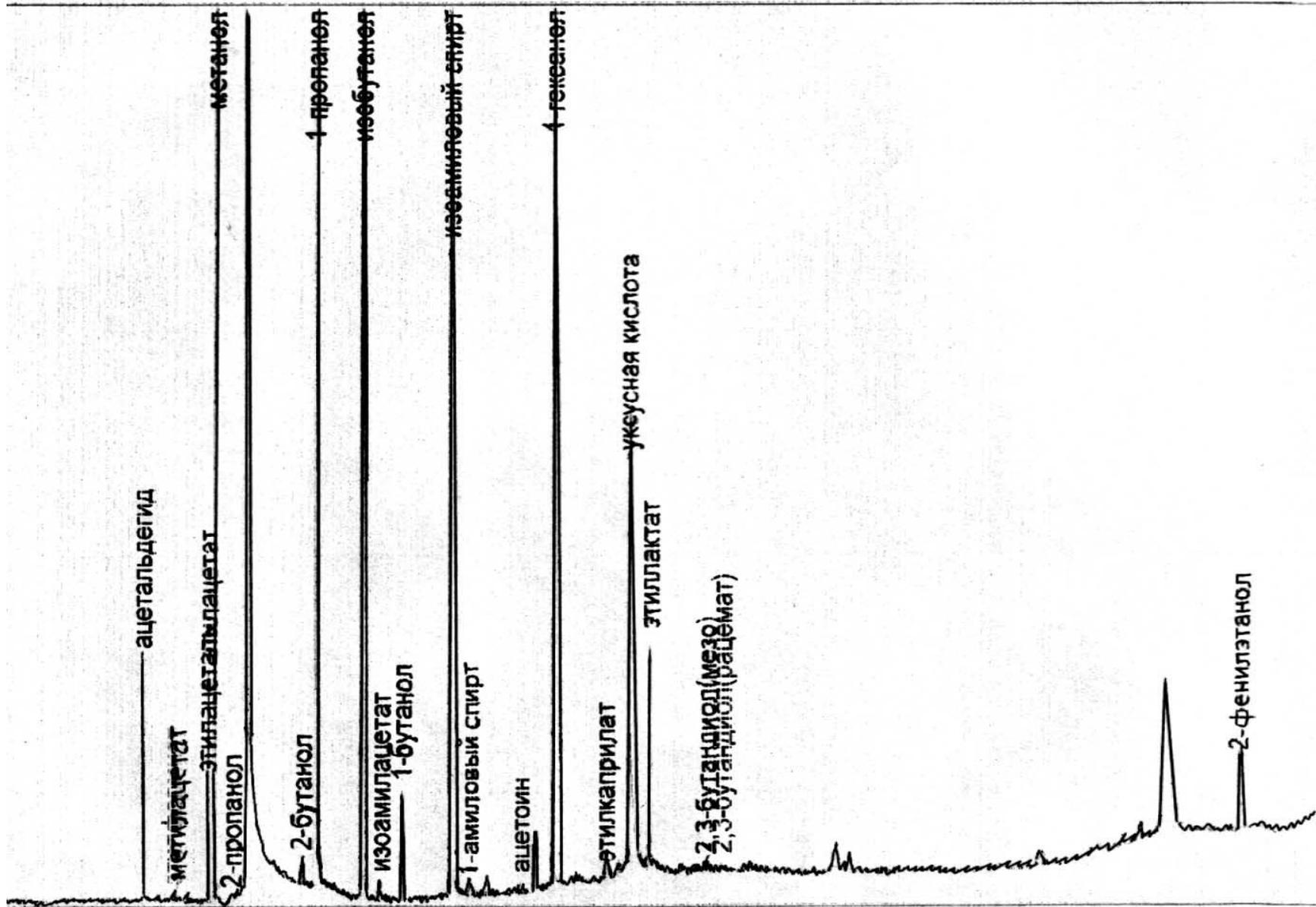


РИС.3 - Хроматограмма образца №2 / вино «Мерло», ООО «Олимп»/

Таблица 2 - Количественный расчет хроматотограммы образца №2 / вино «Мерло», ООО «Олимп»/

Название компонента	Группа	Время	Концентрация, мг/дм ³
ацетальдегид	альдегиды	0:06:29	0,5454
	альдегиды		0,5454
метилацетат	сл. эфиры	0:08:06	0,80976
этилацетат	сл. эфиры	0:10:04	6,199
изоамилацетат	сл. эфиры	0:19:38	0,51054
этилкаприлат	сл. эфиры	0:25:40	0,4638
	сл. эфиры		7,52
метанол	метанол	0:10:21	3,7206
2-бутанол	сив. масла	0:15:23	0,39832
1-пропанол	сив. масла	0:16:04	64,483
изобутанол	сив. масла	0:18:28	2,4373
1-бутанол	сив. масла	0:20:36	2,0387
изоамиловый спирт	сив. масла	0:23:16	0,6827
1-амилол	сив. масла	0:25:47	0,14821
1-гексанол	сив. масла	0:30:10	0,14527
сив. масла			70,3315
уксусная кислота	кислоты	0:34:20	0,91644
капроновый альдегид	альд.	0:37:11	3,9009

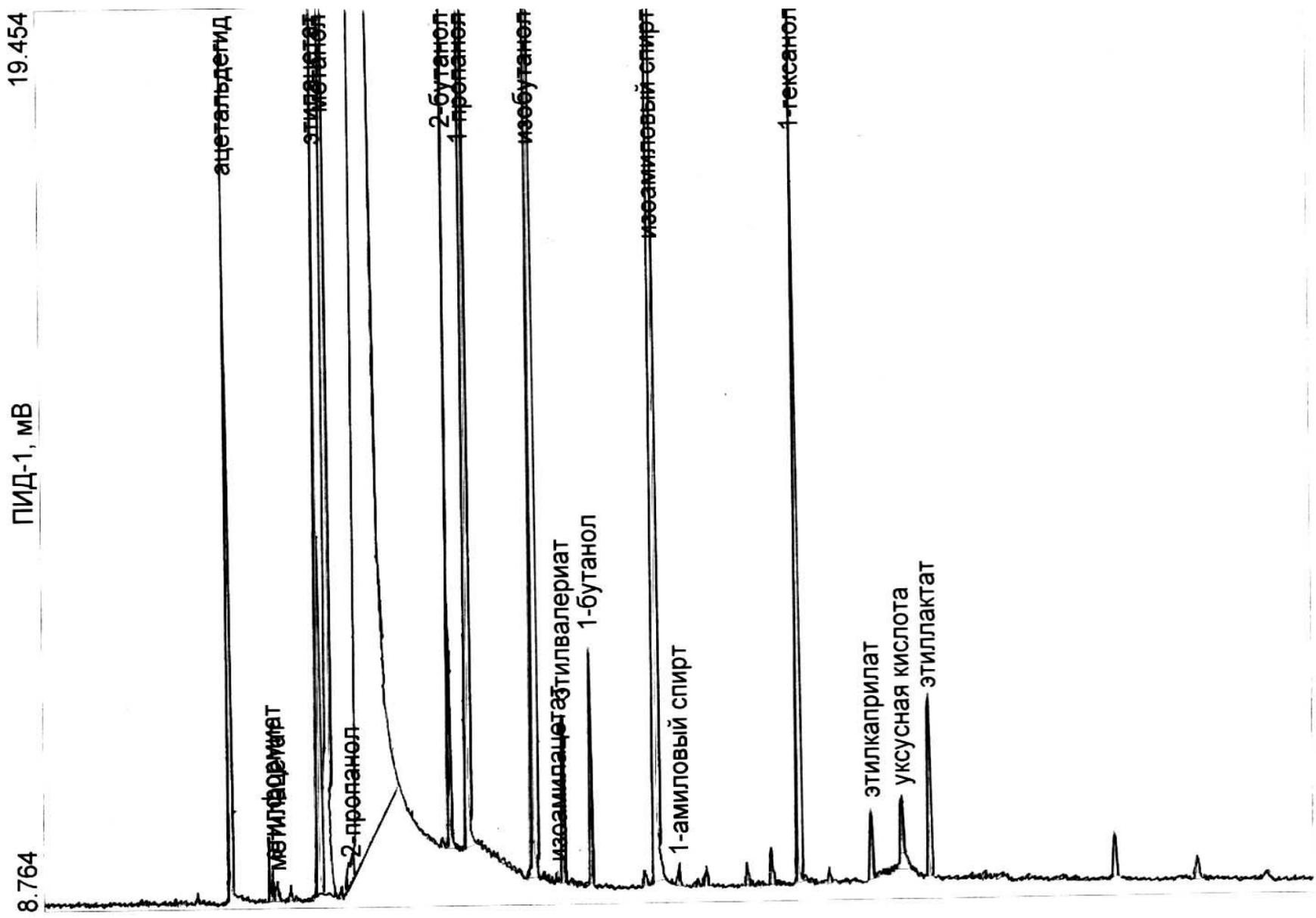


РИС.4 – Хроматограмма образца №8 /«Алиготе», АОЗТ «Калаусское»/

Таблица 3 - Количественный расчет хроматотограммы образца №8 /«Алиготе», АОЗТ «Калаусское»/

Название компонента	Группа	Время	Концентрация, мг/дм ³
ацетальдегид	альдегиды	0:05:33	1,4454
ацетон	кетоны	0:06:48	0,12176
этилформиат	сл.эфирь	0:06:53	0,10738
метилацетат	сл.эфирь	0:07:01	0,19236
этилацетат	сл.эфирь	0:08:17	7,098
1-бутилацетат	сл.эфирь	0:13:50	0,15438
изоамилацетат	сл.эфирь	0:15:44	1,0183
этилкаприлат	сл.эфирь	0:25:40	0,4638
этиллактат	сл.эфирь	0:27:29	1,169
сл.эфирь			10,203
метанол	метанол	0:08:33	271,13
2-бутанол	сив.масла	0:12:23	0,12287
1-пропанол	сив.масла	0:12:57	31,002
изобутанол	сив.масла	0:15:02	125,69
1-бутанол	сив.масла	0:17:02	2,0387
Изоамиловый спирт	сив.масла	0:18:59	682,97
1-амиловый спирт	сив.масла	0:19:37	0,3733
1-гексанол	сив.масла	0:23:25	45,999
сив.масла			888,19
уксусная кислота	кислоты	0:26:42	700,1
линалоол	непред.	0:29:27	5,1251



РИС.4 – ОСНОВНЫЕ ФАКТОРЫ, ВЛИЯЮЩИЕ НА ВЫБОР СТОЛОВЫХ ВИН ПРИ СОВЕРШЕНИИ ПОКУПКИ, %

**ДОКЛАД
ОКОНЧЕН,
СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ.**