

**О.П. ЧУМАК**, канд. техн. наук, НТУ «ХПІ», м. Харків

## **ДОСЛІДЖЕННЯ СПОЖИВЧИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ДЕЯКИХ ВИНОГРАДНИХ ВИН**

З метою визначення стану ринку та якості виноградних вин проведено дослідження асортименту виноробної продукції з деяких супермаркетів міста Харкова.

Investigation of assortment of wine production from some Kharkiv's supermarkets have been conducted for the of estimation of market's state find wine quality.

Виноград теоретично можна вирощувати на більшій частині території України, за винятком крайніх північних і високогірних Карпатських районів (вся 52-а паралель, що проходить трохи північніше Києва вважається в Європі північним кордоном виноградарства). Реально промислове виноградарство в Україні розвинуто в Автономній Республіці Крим, Одеській, Миколаївській, Херсонській, Запорізькій і Закарпатській областях, тому саме в цих регіонах розташовані господарства, основною спеціалізацією яких є вирощування винограду та виготовлення з нього виноградних вин.

Органічний розвиток ринкової економіки у виноробстві і зростання основних економічних показників діяльності підприємств в значній мірі залежать від раціонального розширення і формування асортименту вина, де кінцевий результат повинен характеризуватися не великими прибутками, а високою якістю кінцевого продукту – вина, що є актуальною проблемою як виробництва, так і споживання такого продукту.

З метою визначення стану ринку виноградних вин в м. Харкові на кафедрі технології жирів і продуктів бродіння Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут» групою студентів проведено обстеження асортименту виноробної продукції, що була придбана в супермаркетах «ЮСІ» та «ТАРГЕТ» у 2007 та 2008 роках. Дегустацією визначають різні відчуття, що викликає вино, загальне враження від нього і, таким чином, не тільки характеризують досліджуваний зразок вина, а й передбачають його майбутнє. Таким чином, дегустація вина – це одночасно швидкий спосіб аналізу якості вина і комерційна оцінка його. Дегустаційна оцінка виноградних вин проводилася за десятибальною системою за такими показниками:

прозорість, колір, букет, смак, типовість. Гранична оцінка в балах кожного показника вина наступна: прозорість – 0,5; колір – 0,5; букет – 3,0; смак – 5,0; типовість – 1,0.

При відхиленнях по окремих показниках здійснювалася відповідна знижка від максимальної оцінки, а сума балів за всіма показниками дає загальну характеристику дегустаційних властивостей вина (табл. 1).

Таблиця 1

Оцінка якості виноградних вин

Категорія якості	Бали	
	марочні вина	ординарні вина
Відмінна	понад 9,3	понад 8,7
Добра	8,9 – 9,29	7,8 – 8,64
Задовільна	8,5 – 8,89	7,4 – 7,79
Низька	8,0 – 8,48	7,0 – 7,35
Незадовільна	нижче 8,0	нижче 7,0

Дегустацію вин проведено в чистому, світлому приміщенні. Бокал для дегустації – ISO glass (бокал міжнародної організації по стандартам), наповнювали на 1/3 об'єму, щоб виявити всі необхідні характеристики вина. Зразки вин мали температуру (+16) – (+18)°С. Дегустацію розпочинали із білих столових вин, потім дегустували червоні столові, далі – десертні, і в кінці – міцні вина.

Характеристику вина та виробників цієї продукції наведено в таблиці 2.

Таблиця 2

Місце виготовлення та характеристика вина

Назва виноградного вина	Виробник та характеристика вина
«Каберне»	Група: столове Категорія: сухе Тип: червоне Виробник: компанія «Алеф-Виналь» (ТМ «Золота-Амфора»), Дніпропетрівська область Вид і місткість споживчої тари: пляшка скляна 0,7 л.
«Кагор»	Група: кріплене Категорія: десертне Тип: червоне Виробник: компанія «Алеф-Виналь» (ТМ «Золота-Амфора»), Дніпропетрівська область Вид і місткість споживчої тари: пляшка скляна 0,7л.

Продовження табл. 2.

«Шардоне»	Група: столове Категорія: сухе Тип: біле Виробник: компанія «Алеф-Виналь» (ТМ «Золота-Амфора»), Дніпропетрівська область Вид і місткість споживчої тари: пляшка скляна 0,7л.
«Портвейн червоний «Кримський»	Група: кріплене Категорія: напівсухе Тип: червоне Виробник: Інкерманський завод марочних вин (АР Крим) Вид і місткість споживчої тари: пляшка скляна 0,7л.
«Коблево»	Група: столове Категорія: напівсолодке Тип: рожеве Виробник: ВАТ «Коблево» (Миколаївська обл.) Вид і місткість споживчої тари: пляшка скляна 0,7л.
«Чорний полковник»	Група: кріплене Категорія: солодке Тип: червоне Виробник: Завод-радгосп «Сонячна долина» (АР Крим) Вид і місткість споживчої тари: пляшка скляна 0,7л.
«Монастырская изба»	Група: столове Категорія: напівсухе Тип: червоне Виробник: Винний Дім «Логос» (Дніпропетровська область) Вид і місткість споживчої тари: пляшка скляна 0,7л.
«Аліготе»	Група: столове Категорія: сухе Тип: біле Виробник: СП «Котар» (Закарпатська область) Вид і місткість споживчої тари: пляшка скляна 0,7л.

Результати дегустаційної оцінки виноградних вин, що були придбані в торговельній мережі м. Харкова наведено в таблиці 3.

Одержані результати свідчать про те, що досліджувані зразки марочних кріплених виноградних вин: десертного червоного «Кагор», солодкого червоного «Чорний полковник», міцного напівсухого червоного «Портвейн червоний «Кримський» і ординарного столового сухого червоного виноградного вина «Каберне» за результатами дегустаційної оцінки отримали максимальну

кількість балів – 9,5 – 10,0 і відносяться до найвищої категорії якості – «відмінне».

Таблиця 3

Результати дегустаційної оцінки виноградних вин

Назва показників	Характеристика зразка	Балова оцінка	
		максимальна	фактична
1	2	3	4
<b>«Каберне»</b>			
Прозорість	вино кришталево чисте з блиском	0,5	0,5
Колір	насичений темно-гранатовий колір, повна відповідність типу і віку вина	0,5	0,5
Букет	складний з насиченим плодовим ароматом	3,0	3,0
Смак	гармонійний, повний з вираженою терпкістю	5,0	5,0
Типовість	повна відповідність типу вина	1,0	1,0
	Всього	10,0	10,0
Категорія якості		<b>«відмінна»</b>	
<b>«Кагор»</b>			
Прозорість	вино кришталево чисте з блиском	0,5	0,5
Колір	насичений гранатовий	0,5	0,5
Букет	сортовий з тонами чорносливу і чорної смородини	3,0	2,5
Смак	насичений, екстрактивний, гармонійний з м'якою терпкістю	5,0	5,0
Типовість	повна відповідність типу вина	1,0	1,0
	Всього	10,0	9,5
Категорія якості		<b>«відмінна»</b>	
<b>«Шардоне»</b>			
Прозорість	прозоре без блиску	0,5	0,4
Колір	світло-золотисте забарвлення, властиве типу і віку вина	0,5	0,4
Букет	тонкий з легкими фруктовими тонами	3,0	2,5
Смак	приємний, ніжний, гармонійний	5,0	5,0
Типовість	невелике відхилення від типу вина	1,0	0,75
	Всього	10,0	9,05
Категорія якості		<b>«добра»</b>	
<b>«Портвейн червоний «Кримський»</b>			
Прозорість	вино кришталево чисте з блиском	0,5	0,5
Колір	інтенсивний, з темно-гранатовим відтінком	0,5	0,5
Букет	яскравий сортовий з легким відтінком вишневої кісточки	3,0	3,0
Смак	повний, гармонійний, з присмаком стиглих плодів	5,0	5,0
Типовість	повна відповідність типу вина	1,0	1,0
	Всього	10,0	10,0
Категорія якості		<b>«відмінна»</b>	

Продовження табл. 3

1	2	3	4
<b>«Коблево»</b>			
Прозорість	вино кришталево чисте з блиском	0,5	0,5
Колір	світло – рубіновий, невелике відхилення кольору властивого даному виду і типу вина	0,5	0,4
Букет	добре розвинений, ніжний, приємний	3,0	2,5
Смак	м'який, з присмаком червоних сортів винограду	5,0	4,0
Типовість	повна відповідність типу вина	1,0	1,0
	Всього	10,0	8,4
Категорія якості		<b>«добра»</b>	
<b>«Чорний полковник»</b>			
Прозорість	вино кришталево чисте з блиском	0,5	0,5
Колір	від рубінового до гранатового, повна відповідність виду і типу вина	0,5	0,5
Букет	складний, гармонійний, багатий аромат з відтінками чорної смородини і шовковиці	3,0	3,0
Смак	м'який розвинений з легкою приємною терпкістю і присмаком чорносливу	5,0	5,0
Типовість	повна відповідність типу вина	1,0	1,0
	Всього	10,0	10,0
Категорія якості		<b>«відмінна»</b>	
<b>«Монастырская изба»</b>			
Прозорість	вино чисте але без блиску	0,5	0,4
Колір	яскраво-червоний, невелике відхилення від виду і типу вина	0,5	0,3
Букет	добре розвинений з ароматом винограду і польових квітів	3,0	2,5
Смак	оригінальний, приємний, злегка в'язкий	5,0	4,0
Типовість	невелике відхилення від типу вина	1,0	0,75
	Всього	10,0	7,95
Категорія якості		<b>«добра»</b>	
<b>«Аліготе»</b>			
Прозорість	вино чисте але без блиску	0,5	0,4
Колір	світло-солом'яний, невелике відхилення від виду і типу вина	0,5	0,4
Букет	не зовсім чистий, розвинений букет	3,0	2,0
Смак	освіжаючий, приємний	5,0	4,0
Типовість	невелике відхилення від типу вина	1,0	0,7
	Всього	10,0	7,55
Категорія якості		<b>«задовільна»</b>	

Категорію якості «добре» одержали наступні зразки столових виноградних вин: марочного сухого білого – «Шардоне», ординарного напівсолодкого

рожевого «Коблево» та напівсухого червоного «Монастырская изба», а виноградне вино «Аліготе» – столове сухе біле, за всіма органолептичними показниками має невелике відхилення від типу і отримало загальну кількість балів – 7,55, що відповідає категорії якості – «задовільно».

Отже, можна зробити висновок, що в роздрібну торговельну мережу м. Харкова надходять виноградні вина не тільки широкого асортименту, а й достатньо високої якості. Але слід пам'ятати знамениті слова Авіцені, який жив в X...XI ст. в Середній Азії:

*Вино враждует с пьяницей,  
А с трезвым дружит, право  
Немного пьем – лекарство в нем,  
А много пьем – отравя.*

**Список літератури:** 1. *Валуйко Г.Г.* Технологія вина / *Г.Г. Валуйко, В.А.Домарецький, В.О. Загоруйко.* – Київ: Центр навчальної літератури, 2003. – 592 с. 2. *Косюра В.Т.* Основы виноделия / *В.Т. Косюра, Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта.* – М.: ДеЛи принт, 2004. – 440 с.

*Поступила в редколлегию 21.04.09*

УДК 691.311

**Т.Г. ИВАЩЕНКО, В.Н. ФИЛИН**, ООО «Экология-Днепр 2004»,  
Днепродзержинск  
**В.И. ВИННИЧЕНКО**, докт. техн. наук, **В.В. КОТЛЯРЕНКО**,  
**Д.В. ЛИСИН**, аспирант, **Ю.Н. ЖЕГУСЬ**, студент, ХГТУСА

## **ВЛИЯНИЕ РАЗЛИЧНЫХ ФАКТОРОВ НА ПРОЧНОСТЬ ФОСФОГИПСОВЫХ ОБРАЗЦОВ**

У статті розглядається проблема утилізації відходу хімічної промисловості – фосфогіпсу. Формулюється найраціональніший, з точки зору авторів, спосіб утилізації свіжого фосфогіпсу. Наведені експериментальні дослідження по визначенню впливу на міцність фосфогіпсових зразків попередньої механічної активації, способу виготовлення та пресового тиску.

In the article the problem of phosphogypsum utilization is considered. The most rational, from the point of view authors, method of utilization of fresh phosphogypsum is formulated. The experimental researches on determination of influence on strength of phosphogypsum samples of the previous mechanical activating, method of making and press pressure are quoted.