

ИССЛЕДОВАНИЕ КАЧЕСТВА КОНЬЯКА НА РЫНКЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Ерошкина Виктория Владимировна

магистрант

научный руководитель: **Маркин Леонид Сергеевич**

кандидат сельскохозяйственных наук, доцент

Ростовский государственный экономический университет РГЭУ(РИНХ), г. Ростов-на-Дону

Аннотация. В статье рассматриваются вопросы совершенствования подхода по оценки качества коньяка и выявление фальсифицированной продукции. Проведено сравнение методик оценки качества коньяка, что позволяет ускорить сроки проведения исследований, и изъять из оборота некачественную продукцию.

Ключевые слова: коньяк, фальсификация, показатели качества, коньячный спирт полифенольные соединения.

Эксперты назвали долю поддельного коньяка в России. Проблема фальсификации коньяка и выявление некачественной продукции в России является достаточно актуальной. По данным Роскачества более трети коньяка на российском рынке является подделкой, так как продукция произведена не из виноградного сырья, считают эксперты Роскачества. Ранее власти оценивали долю фальсификата в 40%. Треть продающегося в России коньяка сделана из спирта невинноградного происхождения и по сути является подделкой. Согласно действующему ГОСТу, коньяк получают с помощью перегонки столового виноматериала, произведенного из винограда и выдержанного в контакте с древесиной дуба не менее трех лет. Однако, по данным Роскачества, 15 из 47 исследованных брендов коньяка произведены не из коньячного дистиллята, а из более дешевого сырья — пшеничного или картофельного спирта. Это помог выявить международный метод изотопного анализа, примененный в ходе исследования. По данным Роскачества, чаще всего фальсифицируют самый дешевый продукт: 75% подделок приходится на продукцию по цене 370–450 руб. за бутылку 0,5 л.[3]

Помимо замены виноградного спирта на другие спирты, производители, активно применяют ускорения выдержки спирта путем интенсивного перемешивания дубовых опилок со спиртом тем самым спирт приобретает характерный оттенок и похожий вкус, и основными методами исследований отличить коньяк выдержанный естественным путем от ускоренного метода невозможно. Применяемый изотопный метод достаточно дорогостоящий и требует значительных временных затрат. Литвиной и Бельтюковой разработан экспресс метод оценки качества коньяков при помощи хромато-масс-спектрометрического анализа. Данными авторами установлено что качественные коньяки имеют доминирующую волну 578-578,6 нм. Что позволяет проводить предварительный экспресс анализ качества коньяка без значительных

временных и финансовых затрат.

Установление только факта, выдержки коньяка в дубовых бочках или опилках позволяет достоверно утверждать что исследуемый напиток максимально близок, коньяку поскольку выдержка с дубовой древесиной достаточно долгий процесс, при использовании которого в производстве становиться не выгодно намеренно снижать качество коньяка по другим показателям.[1]

В нашем исследовании была апробирована в условиях России методика определения наличия выдержки спирта в дубовой древесине, технология была разработана Одесской национальной академией пищевых технологий авторами Литвиной и Бельтюковой . Методика позволяет оценить содержание фенольных и фурановых веществ в коньяках и коньячных спиртах позволяет применение спектрофотометрии УФ и видимого диапазона. Полифенольные соединения имеют максимум поглощения на длине волны 280 нм, тогда как придающие цвет коньяку вещества регистрируют в области 420 нм. В выдержанных коньячных спиртах, не содержащих колер, оптическая плотность (280 нм) формируется только за счет присутствия полифенольных соединений, переходящих в коньячный спирт из дубовой древесины. В коньяках оптическая плотность (280 нм) есть результат суммарного вклада полифенольных соединений древесины дуба и компонентов колера, что полифенольные соединения при исследовании на ФЭК имеют максимум поглощения на длине волны 280 нм, тогда как придающие цвет коньяку вещества регистрируют в области 420 нм. Максимум поглощения при этой длине волны обусловлен накоплением в коньячном спирте веществ полифенольной природы, лигнина и продуктов их этанолиза. Однако кроме этих соединений, дополнительный вклад в аналитический сигнал при ≥ 280 нм, могут давать и фурановые соединения сахарного колера, добавляемого в коньячный спирт на стадии купажирования.[2] Это несколько снижает достоверность суждений о подлинности продукта.

Достоверность результатов экспертизы можно повысить, определяя индивидуальные соединения, образующиеся в ходе хранения коньяка вследствие контакта с древесиной дуба. Известны соединения, являющиеся неотъемлемыми компонентами этого напитка. Так, в коньяках определяют содержание сиреневого альдегида и ванилина, а также их соотношение. Актуальной задачей является поиск новых маркеров, по содержанию которых можно оценивать качество и подлинность коньячной продукции

Для апробирования методики были исследованы пять образцов коньяков отечественного производства низкого ценового сегмента, по мимо исследуемой методики был проведен комплекс стандартных исследований качества коньяка по ГОСТ.

Оценка подлинности коньяков должна дать ответ на вопрос – является ли основа коньяка спиртом, полученным дистилляцией виноградного сырья; содержит ли коньяк только виноградный спирт или разбавлен спиртом другой природы, как пищевым, так и не пищевым;

был ли коньячный спирт в контакте с дубовой древесиной и какова длительность его выдержки; к какой категории относится коньяк (ординарный, марочный, коллекционный); имела ли место фальсификация возраста добавлением определенных ингредиентов

По результатам органолептического анализа следующих торговых марок: коньяк «Прасковейский» возраст 5 лет (производитель ЗАО «Прасковейское»), российский коньяк «Пять звездочек» (производитель ГУП «Кизлярский коньячный завод»), российский коньяк «Крепость Русский форпост» (производитель ООО «Усовские вино-коньячные подвалы»), российский коньяк «Старый Кенигсберг» (производитель ООО «Виноконьячный завод «Альянс-1892»), российский коньяк пятилетний «Аист Кубани» (производитель ООО «Кубань Вино»), установлено, что все представленные образцы соответствуют требованиям стандарта по цвету, вкусу и запаху. В отношении индивидуальных характеристик коньяк «Русский Форпост» является лидером по насыщенности букета. Коньяки дагестанских производителей показали низкие оценки в связи с неудовлетворительными вкусовыми качествами.

В результате проведенного нами физико-химического анализа коньяка по определению: объемной доли спирта согласно ГОСТ Р51653, показателей pH на pH-метре PH-98103 Kelilong, согласно инструкции к аппарату, содержание летучих кислот по ГОСТ 19131-73, полноты налива по ГОСТ 23943. Для более точного установления выдержки образцов коньяка в дубовых бочках было проведено исследование позволяющее оценить содержание фенольных и фурановых веществ в коньяках и коньячных спиртах. Установление выдержки коньяка в дубовых бочках или опилках показали полное соответствие требованиям ГОСТ и отсутствие признаков фальсификации показали образцы Образец №1 «Прасковейский», Образец №5 «Аист Кубани». Образцы №2. «Пять звездочек» ГУП «Кизлярский коньячный завод», №4 «Старый Кенигсберг» (производитель ООО «Виноконьячный завод «Альянс-1892»), Образец №5 «Аист Кубани» носят явные признаки фальсификации поскольку не выдерживались в дубовых бочках установленный срок, а также не имеют информации о составе.

Проведенное исследование показало, что данная методика достаточно достоверно определяет выдержку коньяка в дубовых бочках, о чем свидетельствует совокупность оценок по другим методам исследования.

Существующие стандартные физико-химические методы по определению показателей качества продукции, являясь надежными и точными, тем не менее, не дают возможности быстрой массовой проверки. Исследование одного образца по стандартизованным показателям могут длиться до нескольких суток, что влечет за собой не только значительные затраты по времени, но и трудозатраты высококвалифицированного персонала. При этом велики расходы на приобретение материалов и химических реактивов, которые часто вынужденно закупаются за рубежом.

Список литературы:

1. Алкогольные напитки зарубежного производства. //Товаровед продовольственных товаров. – 2005. № 10. – с.20 – 30
2. Методы оценки коньяков. Сравнительные исследования их индивидуального состава. /Б.Ц. Зайчик, С.С. Щербаков, А.О. Ружицкий, В.П. Хотченков, //Виноделие и виноградарство 2007. - № 6. – с. 12 – 13
3. Наталья Новопашина, Елена Сухорукова Эксперты назвали долю поддельного коньяка в России [Электронный ресурс] // rbc.ru: информационный портал. М., 2018 URL: <https://www.rbc.ru/business/16/05/2018/>