

УДК 658.62

О.В.Задерей, Е.А.Федулова (5 курс, каф. ТО), С.Н.Колпашников, д.т.н., проф.

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ВИНА

Сегодня на российском рынке представлен широкий ассортимент винных изделий различных марок, как отечественного, так и зарубежного производства. Для торговли, организации производства и планирования важна классификация товаров. В нашей работе рассмотрено несколько таких классификационных признаков вин:

1. по качеству: марочные, коллекционные;
2. по содержанию спирта и сахара сухие, крепкие, полусухие, полусладкие, десертные, ликёрные и др.;
3. по цвету: белые, розовые, красные;
4. по структуре выдержки: молодые, без выдержки, выдержанные;
5. по способу производства: натуральные, специальные.

Существуют также вина сомнительного происхождения (привозимые в бочках) и вина смешанного производства. Они имеют самую низкую цену и пользуются очень большим спросом. Но также есть и другая ветка – это элитные вина, цена которых очень колеблется.

Авторами данной работы произведён анализ цен в зависимости от выдержки вина, страны и фирмы-изготовителя и от способа производства.

Приведён анализ технологического процесса производства вина по этапам: давление винограда, сбраживание и разливка. Также авторы рассмотрели различные аспекты распределения, транспортирования и тарирования винных изделий.

В нашей работе рассмотрены некоторые вопросы химического состава вина. Вино содержит большое число биологически активных веществ и обладает исключительно сложным химическим составом, включающим около 600 составляющих. Определено место вина в пищевой промышленности. Выявлены показатели, влияющие на качество и основные характеристики качественного вина. Проведён комплексный анализ стандартов и других нормативно-технических документов.

Также авторами рассмотрены критерии оценки качества винных изделий. Существует множество методов оценки качества вина, но основным является дегустация. Её результаты оцениваются в баллах. Оценка вина всегда субъективна и зависит от множества нюансов процесса дегустации. Обязательным в оценке качества вина является его прозрачность, цвет (это один из главнейших показателей его качества), аромат и вкус.

Нет универсальных рекомендаций, которые бы следовало соблюдать при выборе вина, поскольку всё зависит от личных требований потребителя к продукту, от того, для каких целей будет использоваться и от личных предпочтений той или иной марке. Тем не менее, разработанные критерии оценки качества вина, анализ опыта сбыта данного вида продукции в торговой сети позволяет дать достаточно ясные ориентиры для обоснованного выбора той или иной марки. При выборе вина часто руководствуются соотношением цена-качество. Если цена, предлагаемого вина подозрительно низкая (а хорошее вино стоит немало), то это должно насторожить покупателя. В данном случае вероятность подделки очень велика, и о качестве говорить не приходится.

В результате проведённого исследования были выявлены основные элементы повышения качества и конкурентоспособности винных изделий, проведён анализ рынка и методов управления качеством на предприятиях отрасли.

