

(кафедра физико-химических методов сертификации продукции, БГТУ)

**ИССЛЕДОВАНИЕ НЕКОТОРЫХ ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ
ВИННЫХ КОКТЕЙЛЕЙ**

Современный ассортимент алкогольной продукции рассчитан на разные группы потребителей, в том числе молодежь, которая, согласно статистическим данным, отдает предпочтение потреблению пива или слабоалкогольных напитков. Хорошей альтернативой пиву, «энергетикам» и коктейлям, вырабатываемым на основе этилового спирта с синтетическими красителями и ароматизаторами, являются винные коктейли, являющиеся винодельческим продуктом с объемной долей этилового спирта от 2,5 % до 8,5 %, содержащие не менее 50 % столового виноматериала и/или плодового сброженного сула, изготовленные с добавлением сахаросодержащих веществ, натуральных и идентичных натуральным вкусоароматических веществ, пищевых красителей, воды и полученные без насыщения или насыщением двуокисью углерода.

Цель данного исследования – изучение некоторых физико-химических показателей одного из наиболее популярных представителей винных коктейлей, реализуемых на товарном рынке Беларуси. Объектом исследований был коктейль винный газированный «MIXBERRY» со вкусом вишни (таблица 1).

Таблица 1 – Краткая характеристика объекта исследований

Наименование	Коктейль винный газированный «MIXBERRY» со вкусом вишни
Изготовитель	ОАО «Минский завод игристых вин»
Упаковка	Стеклянная бутылка, вместимостью 0,75 дм ³
Состав	Виноматериал виноградный белый, вода питьевая, сахар, натуральный ароматизатор «Вишня», пищевой концентрат Гибискус – черная морковь (содержит регулятор кислотности E330), пищевой краситель E150d, регулятор кислотности E330, консервант E202, антиокислитель E223
Дата розлива	30.08.2021
Срок годности	24 мес. с даты розлива при температуре воздуха от 0 °С до 25 °С. После вскрытия упаковки хранить не более 1 сут. при температуре не выше 10 °С

Предметом исследования были выбраны массовая концентрация титруемых кислот (в пересчете на винную кислоту) и массовая концентрация общего диоксида серы. Для определения указанных показателей использовали стандартизированные методы.

Результаты исследований представлены в таблице 2, из которой видно, что исследованный нами образец соответствует требованиям ГОСТ Р 51156.

Таблица 2 – Значения некоторых физико-химических показателей коктейля винного «MIXBERRY» со вкусом вишни

Показатель	Обозначение ТНПА		Значение	
	На продукцию	На метод испытаний	По ТНПА	Измеренное
Массовая концентрация титруемых кислот, г/дм ³	ГОСТ Р 51156	ГОСТ 32114	Не менее 3,5	5,9
Массовая концентрация диоксида серы, мг/дм ³		ГОСТ 32115	Не более 200	139