

26. Аналіз способів фальсифікації коньяку та методів їх виявлення

Людмила Кушнір, Ксенія Науменко, Оксана Петруша
Національний університет харчових технологій, Кив, Україна

Вступн. Коньяк відносяться до міцних алкогольних напоїв з білих сортів винограду, що має янтарно-золотистий колір. На прилавках магазинів представлені коньяки різних торгових марок, але багато з них дуже часто є низької якості.

Матеріали та методи. Аналітичні методи досліджень існуючих способів фальсифікації та її виявлення у коньяках .

Результати. Близько 70 % недорогих одинарних коньяків України (тобто із вказаною на етикетці витримкою 3...5 років) робляться з імпоротної сировини. Проконтролювати, які саме спирти входять до складу досить складно, в результаті до споживачів потрапляє продукт сумнівної якості.

Всього ж в Україні більше двадцяти виробників коньяку, при цьому частина з них лише позиціонує себе такими, на ділі ж мова йде про змішування імпортних спиртів, додавання смакових добавок і стабілізаторів, і розливання отриманого продукту по пляшках.

Витримка коньячних спиртів відбувається у дубових бочках. В результаті екстрагування із деревини дуба переходить в коньячний спирт лігнін, таніди, кислоти, вуглеводи, азотисті і білкові речовини, флаваноїди і деякі мінеральні речовини. Всі з'єднання, перейшовши із дубової бочки, беруть участь в різних хімічних реакціях, результатом якого являється формування кольору, смаку і аромату коньяку.

Фальсифікація якості алкогольних напоїв відбувається за рахунок розведення водою, внесення добавок, що не передбачені рецептурою, повною або частковою заміною етилового спирту технічним тощо.

Асортиментна фальсифікація алкогольних напоїв частіше за все відбувається за рахунок підміни високоякісних витриманих марочних видів більш дешевими ординарними. Зі збільшенням витримки коньяк набуває більш насичений коричневого кольору.

Багато виробників додають в коньяк карамелізований цукор, який може суттєво змінити колір. Провівши аналіз складу коньяку представлених на полицях магазинів, що більшість виробників для надання напою відповідного кольору використовують колер і надають відповідну інформацію про це на етикетці.

Визначення кольору коньяку проводять інструментальним методом заснованим на порівнянні забарвлення коньяків з пофарбованого сухим скляним фільтром-еталоном. Однак більш частіше контроль кольору виконують візуально, аналізуючи продукт на білому фоні чи у приходящому світлі та ступеня його насиченості. Останній метод не відповідає сучасним вимогам, що висуваються до аналітичних методів контролю якості досліджуваного зразку у зв'язку із його суб'єктивністю.

Висновки. За результатами проведеного аналітичного огляду способів фальсифікації та методів їх виявлення слід провести дослідження кольору коньяків із використанням сенсорної системи «електронне око» у супротив органолептичній оцінці кольору алкогольного напою.

Література

1. Экспертиза напитков. Качество и безопасность: учеб.-справ. Пособие / В.М. Позняковский, В.А. Помозова, Т.Ф. Киселева, Л.В. Пермякова. – Новосибирск: Сиб. унив. Изд-во, 2007. – 407 с.