

УДК 663.2

Угрин Ю. – ст. гр. ХК- 31

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

КОРИСНІ ВЛАСТИВОСТІ ВИНА ТА МЕТОДИ ЙОГО ФАЛЬСИФІКАЦІЇ

Науковий керівник: ст. викл. Шпилик О.Б.

Ugryn Yuriy

Ternopil Ivan Pul'uj National Technical University

USEFUL PROPERTIES OF WINE AND METHOD OF ITS FALSIFICATION

Supervisor: Shpylyk O.

Ключові слова: фальсифікація, вино

Keywords: wine, falsification

Вино - це продукт, який складається із великої кількості органічних і неорганічних компонентів: органічних кислот, вітамінів, мінералів, азотистих, дубильних і пектинових речовин, поліфенолів тощо. Завдяки цьому зумовлюються його бактерицидні, жарознижуючі, тонізуючі та інші властивості. Ще одна корисна властивість вина, що впливає на здоров'я і довголіття, — здатність поглинати вільні радикали. Всі корисні властивості притаманні лише натуральному якісному виноградному вину. З часу його появи не вщухають дискусії, чого більше від вина - користі чи шкоди для нашого здоров'я. Лікарі стародавнього Риму та Греції вважали вино ліками. Греки додавали невелику кількість білого вина в питтєву воду для її дезінфекції. Наукові дослідження підтвердили, що менше як за годину після додавання вина до води, в ній не залишається хвороботворних мікроорганізмів. Сучасна медицина підтверджує цілющі властивості червоного вина у невеликих дозах. Йому поступаються рожеве та біле.

Складний технологічний процес, багатофакторність впливу на якість вин, неможливість отримання сировини з заданими раніше властивостями, сприяють тому, що виноградні вина відносяться до продуктів, які найбільш часто фальсифікують.

Види фальсифікації виноградних вин:

- розбавлення виноградного вина малоцінними продуктами (наприклад, дешевим плодово-ягідним вином) для збільшення об'єму;
- галізація вина (додавання води до певного об'єму та доведення кислотності та міцності до визначених меж);
- шапталізація вина (обробка кислого сусла лужними реагентами та додавання цукру до бродіння або під час бродіння);
- петіотизація вина (настоювання та бродіння цукрового сиропу на вижимках після відділення виноградного соку);
- шеелізація або додавання гліцерину (для збільшення солодкості, зниження кислотності, гіркоти та переривання процесу бродіння);
- застосування консервантів (наприклад, саліцилової кислоти) для прискорення технологічного процесу; фарбування вина;
- виготовлення "штучного вина" (це суміш компонентів, які органолептично сприймаються як виноградне вино).