

УДК 663.256.15

**ОЦІНКА ВИНА МУСКАТ БІЛИЙ ЧЕРВОНОГО КАМЕНЮ ВИМОГАМ
НОРМАТИВНИХ ДОКУМЕНТІВ УКРАЇНИ.**

Панасенко М.М. – *здобувач вищої освіти, магістр ХТ*

Воєвода Н.В. – *к.т.н., старший викладач*

ДВНЗ «Херсонський державний аграрний університет»

Виноградним вином називається напій, отриманий в результаті спиртового бродіння виноградного сусла (відпресований сік винограду) або мезги (роздроблення ягід винограду) [1]. В залежності від місця виробництва, клімату, ґрунту, властивостей виноградної лози, типу вина хімічний склад виноградних вин відрізняється, але всі вина містять антисептичну і іонізаційну воду, вуглеводи (глюкозу, фруктозу, сахарозу та ін.), органічні кислоти (винну, яблучну, лимонну та ін.), спирти, альдегіди, складні ефіри та ацеталі, дубильні, барвні, азотисті, мінеральні речовини (майже всі елементи періодичної системи); вітаміни В₁, В₂, РР, С, фолієву кислоту, іонозит та інші біологічно-активні речовини. В вині міститься також комплекс поліфенольних речовин (рутин, кварцетин, антоціани).

Усі ці складові роблять виноградне вино складним, споживним і біологічно цінним продуктом, корисним доповненням до звичайного харчування [2]. Проте, слід зазначити, що вміст вищевказаних речовин враховується тільки при достатній якості готової продукції. Так, порушення технологічних процесів та режимів може спровокувати погіршення споживчих якостей або взагалі появу шкідливого продукту. Тому проведемо дослідження відповідності одержаного в умовах фермерського (селянського) господарства «Курінь» вина з винограду Мускат білий червоного каменю вимогам ДСТУ 4806-2007 «Вина. Загальні технічні умови» [3].

**Таблиця 1 - Порівняльна характеристика вина з винограду
Мускат білий червоного каменю з вимогами вітчизняних
нормативних документів.**

Показник	ДСТУ 4806-2007	Вино фермерського (селянського) господарства «Курінь»
Колір	Від світло-солом'яного, зеленуватого до світло-золотистого	Світло-бурштиновий з золотавим відтінком
Аромат	Повинен відповідати групі і типу вина, залежить від сортів винограду, з яких виготовляють вино	Мускатних ягід з медовими тонами квітів, трав альпійських луків, чайної троянди, апельсинової скоринки
Смак	Повинен відповідати групі і типу вина, залежить від сортів винограду, з яких виготовляють вино	Гармонічний, з приємною свіжістю, що відповідає даному сорту винограду
Прозорість	Прозорі з блиском, без осаду і сторонніх включень	Відповідає вимогам ДСТУ 4806-2007
Об'ємна частка етилового спирту, %	14,0-17,0	14
Масова концентрація цукрів, г/100см ³	12-20	22
Масова концентрація титруємих кислот, г/дм ³	3-7	6

Порівнюючи отримані дані з вимогами за ДСТУ 4806-2007 «Вина. Загальні технічні умови» [3] вина солодкого мускату білого за органолептичними та фізико-хімічними показниками робимо висновок, що воно відповідає чинній нормативній документації, а отже його можна рекомендувати до серійного пробного випуску.

Список літератури:

1. ГОСТ 7208-93. Вина виноградные и виноматериалы виноградные обработанные. Общие технические условия: Сб. ГОСТов. — М.: ИПК Издво стандартов, 2003.
2. Горюшкіна Т.Б. Виноградні вина. Хімічний склад та методи визначення / Т.Б. Горюшкіна, С.В. Дзядевич // Біотехнологія. — Т. 1. — №2. — 2008. — С.24-38.
3. ДСТУ 4806:2007 Вина. Загальні технічні умови. Чинний від 01.01.2009 р. — Київ: Держстандарт України, 2008. — 15 с.

УДК 637.12.05:636.237.1

ВИКОРИСТАННЯ ПІВДЕННОЇ М'ЯСНОЇ ХУДОБИ У СПЕЦІАЛІЗОВАНОМУ М'ЯСНОМУ СКОТАРСТВІ

Панкєєв С. П. - к. с.-г. наук, доцент

ДВНЗ «Херсонський державний аграрний університет»

Постановка проблеми. У світовій економіці м'ясне скотарство — одна з базових галузей аграрного виробництва, яка забезпечує в продовольчому балансі найбільш повноцінні продукти. Хімічний склад яловичини сприяє нормалізації процесів травлення і зумовлює кращу засвоюваність інших продуктів. Яловичина має високий вміст заліза, що забезпечує нормалізацію процесів кровотворення і гальмування утворення холестерину. За даними японських фізіологів яловичина має антиканцерогенні властивості і захищає організм від злоякісних новоутворень. Ось чому найбільш розвинуті економічно країни виробляють і споживають великі обсяги цієї продукції. Світовими країнами-лідерами з виробництва та споживання яловичини на людину в рік є: за виробництвом — Нова Зеландія (185 кг), Ірландія (144,5 кг),