

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Кафедра експертизи товарів та послуг

РЕФЕРАТ

кваліфікаційної роботи

на здобуття освітнього ступеня магістра

**зі спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»
за магістерською програмою професійного спрямування «Експертиза товарів та
послуг»**

**на тему: «Експертна оцінка якості червоних сухих виноградних вин вітчизняного та
зарубіжного виробництва»**

Виконавець:

студент 69 групи факультету міжнародної
економіки

Кіба Єгор Анатолійович _____

Науковий керівник:

к. т. н., доцент

Кунділовська Тетяна Анатоліївна _____

Одеса 2018 р.

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність теми. Вина відносяться до умовної групи виноробної продукції, які об'єднані єдиною акцизною маркою, включають столові вина (сухі, напівсухі, напівсолодкі, солодкі), вина географічних найменувань, витримані вина географічних найменувань, колекційні вина географічних найменувань. В умовах ринкової економіки у намаганні отримати найбільший прибуток недобросовісні виробники та дистриб'ютори досить часто допускають виробництво та реалізацію фальсифікованої продукції. В наслідок цього як контролюючі органи, так і споживачі виявляють виноробну продукцію, яка не відповідає вимогам нормативної документації за показниками якості або такої, що не є вином. небезпека від реалізації підробних вин полягає як у потенційній можливості заподіяння шкоди здоров'ю споживача, так і у значних фінансових втратах держави та добросовісних виробників, які несуть додаткові витрати на підтримання своєї продукції.

Дослідження складу вин різних категорій і регіонів, які представлені на вітчизняному ринку, з метою розробки рекомендацій щодо їх безпечного споживання, є актуальними. Проте динамічні зміни в економіці держави свідчать про доцільність подальшого вивчення проблеми експертної оцінки якості виноградних вин та пошуку шляхів їх вирішення для забезпечення присутності на ринку лише якісної та безпечної продукції.

Метою роботи є проведення комплексної експертної оцінки сухого червоного вина на основі аналізу відповідності маркування, органолептичних та фізико-хімічних показників якості.

Для досягнення мети дипломної роботи були визначені наступні **завдання**:

- дослідити хімічний склад виноградних вин як чинника формування їх якості;
- визначити основні принципи класифікації вина;
- проаналізувати законодавчу і нормативну базу в галузі виноробства та організації ринку вина в Україні і світі;
- визначити стан ринку виноробної продукції в Україні і в світі;
- проаналізувати структуру споживання виноградного вина;
- розробити алгоритм експертної оцінки якості виноградних вин;
- оцінити якість зразків вина вітчизняного виробництва за такими показниками, як стан маркування, органолептичні та фізико-хімічні властивості;
- провести комплексну експертну оцінку якості сухого червоного вина типу Каберне.

Об'єктами дослідження є зразки сухого червоного вина типу Каберне вітчизняного та зарубіжного виробництва.

Предметом дослідження є властивості виноградного вина, стан маркування та пакування, органолептичні та фізико-хімічні показники якості сухого червоного вина типу Каберне.

Практичне значення роботи полягає в розробленні рекомендацій споживачеві щодо свідомого вибору вина із врахуванням відповідності маркування, органолептичних, фізико-хімічних показників якості.

Інформаційною базою дослідження є нормативна документація, наукові публікації вітчизняних вчених, матеріали наукових конференцій і досліджень, звіти та аналітичні матеріали офіційних статистичних збірників, наукова та навчальна література з заданої тематики.

В роботі використовувались наступні **методи дослідження**: метод критичного аналізу наукової і методичної літератури, логіко-аналітичні, візуальні методи (складання схем, діаграм, таблиць), методи порівняльного, статистичного аналізу, органолептичний, вимірювальний та експертний методи.

Апробація результатів дослідження. Основні положення роботи опубліковані в статті «Оцінка якості вітчизняного сухого червоного вина типу Каберне» у збірнику наукових робіт за підсумками студентської наукової конференції «Минуле, сучасне, майбутнє». Випуск 8. Том 2. Факультет міжнародної економіки (Одеса: Атлант, 2018. – С. 262-267).

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота складається зі вступу, 3 розділів, висновків, списку використаних джерел із 69 найменувань. Загальний обсяг роботи складає 75 сторінок, вона містить 18 таблиць, 3 рисунки.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

В першому розділі «**Теоретичні основи формування якості виноградних вин**» розглянуто хімічний склад виноградних вин, їх поживну, біологічну цінність; визначено різні підходи до класифікації вин в Україні, країнах ЄС та встановлено шляхи вдосконалення вітчизняної законодавчої бази з метою наближення її основ до європейських стандартів.

1. В другому розділі «**Аналіз ринку виноробної продукції та методи дослідження якості виноградних вин**» проаналізовано сучасний стан ринку виноробної продукції в Україні та світі; досліджено споживчі вподобання щодо споживання виноградних вин; розроблено алгоритм експертизи якості червоного сухого вина типу Каберне, які проводиться з метою визначення відповідності вимогам нормативної документації за станом маркування, органолептичними (прозорість, смак, колір, аромат, типовість) та фізико-хімічними (масова частка заліза, концентрація сірчистої кислоти, масова частка спирту, масової концентрацію цукрів) показниками.

В третьому розділі «**Експертна оцінка якості сухих червоних вин типу каберне**» проведена експертиза якості сухих червоних виноградних вин типу Каберне вітчизняних та зарубіжних виробників за відповідністю маркування, органолептичними та фізико-хімічними властивостями; методом кваліметрії надана порівняльна характеристика вин за показниками споживчих переваг.

ВИСНОВКИ

Проведене дослідження дозволило зробити висновки, основні з яких такі:

2. На основі ретельного аналізу літературних джерел визначено хімічний склад виноградних вин, їх харчову та біологічну цінність. Зазначено, що вміст складових компонентів вина залежить від сортової приналежності винограду, геологічних та кліматичних умов його вирощування, технологій виробництва вина та його витримки. Встановлено, що біологічна цінність вина обумовлена,

насамперед, вмістом ароматичних речовин, органічних кислот, вітамінів групи В, мінеральних речовин, ферментів.

3. Вивчення законодавчої та нормативної бази Міжнародної організації виноградарства і виноробства, України, країн ЄС щодо принципів класифікації виноградних вин показало, що вони мають певні відмінності, проте виділяються загальні класифікаційні ознаки вина: об'ємна частка спирту, масова частка діоксиду вуглецю, найменування вин за походженням. Основним принципом класифікації вин в країнах ЄС є географічний регіон походження. Сучасна вітчизняна класифікація виноградних вин відповідно законодавчим вимогам гармонізується із прийнятою в країнах ЄС класифікацією.

4. Аналіз законодавчого регулювання галузі виноградарства і виноробства України дає змогу стверджувати, що пріоритетним у напрямку підвищення конкурентоспроможності вітчизняних вин на світовому ринку є План імплементації Регламенту Ради (ЄС) № 479/2008 від 29 квітня 2008 року щодо спільної організації ринку вина, адже вдосконалення вітчизняної законодавчої бази та наближення її основ до європейських стандартів дасть змогу українським виробникам вина безперешкодного виходу на світовий ринок.

5. Проаналізовано сучасний стан ринку виноробної продукції в Україні та світі. Зазначено, що світове виробництво вина в 2017 році становить 250 млн. гектолітрів, що на 23,6 млн. гл. менше, ніж у 2016 році. Виробництво вина в країнах ЄС знизилось на 14,6 %. Лідером за виробництвом вина серед країн світу стала Італія з обсягом виробництва в 42,5 млн. гектолітрів. Україна посідає 21 позицію у світовому рейтингу виробників з 1,2 млн. гл. Виробленого вина у 2017 р.

6. Досліджено структуру споживання алкогольних напоїв в Україні та встановлено, що серед всіх алкогольних напоїв частка споживання вина складає лише 5 %, проте як пива – 42 %, міцних напоїв – 52 %. Обсяги споживання вина в Україні складають 0,7 млн. гл. за 2017 р.

7. Проаналізовано споживчі вподобання щодо споживання виноградних вин. Зазначено, що 82 % споживачів вживають вино на сімейних святах, сухі натуральні вина складають 21,3 % всього споживання, 32 % споживачів вважають важливим смак вина, 24 % - торгову марку.

8. Встановили методи дослідження якості червоного сухого вина типу Каберне, які проводиться з метою визначення відповідності вимогам нормативної документації за органолептичними (прозорість, смак, колір, аромат, типовість) та фізико-хімічними (масова частка заліза, концентрація сірчистої кислоти, масова частка спирту, масової концентрацію цукрів) показниками.

9. Обґрунтовано вибір об'єктів дослідження: 6 зразків сухих червоних вин типу Каберне українського та зарубіжного виробництва, які реалізуються в торговельній мережі м. Одеси. Визначено порядок проведення експертної оцінки зразків за відповідністю маркування, станом пакування, органолептичними, фізико-хімічними показниками якості.

10. Досліджено зразки червоного сухого вина типу Каберне за станом пакування та відповідністю маркування. Зазначено, що всі вина, крім іспанського вина ТМ «Vicente Gandia», яке не має контр етикетки українською мовою, відповідають встановленим нормативним вимогам та можуть бути реалізовані в

торговельній мережі. Маркування вітчизняних вин відповідає вимогам ДСТУ 4806:2007 «Вина. Загальні технічні умови», Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів, Правил роздрібної торгівлі алкогольними напоями. Тільки на етикетці вина ТМ «Bolgrad» не вказаний рік врожаю винограду. Імпортні вина ТМ «Santa Carolina», ТМ «Badissa» марковані відповідно до положень Регламенту № 110/2008 Європейського парламенту і Ради ЄС та Правил роздрібної торгівлі алкогольними напоями.

11. За результатами органолептичних досліджень було встановлено типовість всіх вин сортової приналежності винограду. Найвищу оцінку за результатами сенсорного аналізу отримало чилійське вино ТМ «Santa Carolina» (10,0 балів), відмінної якості також вина – іспанське ТМ «Vicente Gandia» (9,2 бали) та українське ТМ «Шабо» (9,0 бали). Добру якість мають вітчизняні вина ТМ «Bolgrad» (8,3 бали) та ТМ «Вина Гулієвих» (8,1 бал). Задовільну якість має італійське вино ТМ «Badissa» (7,6 бали).

12. Встановлено, що за результатами фізико-хімічних показників всі зразки вина доброякісні, про це свідчить те, що вони знаходяться в дозволеному діапазоні результатів дослідів і відповідають вимогам ДСТУ 4806:2007, а саме: масова концентрація заліза 3,0-15,0 мг/дм³, титрованих кислот 5-7 г/дм³, летких кислот не більше 1,3 г/дм³, цукрі не більше 3 г/дм³, вільної сірчаної кислоти не більше 20 мг/дм³, загальної сірчаної кислоти не більше 200 мг/дм³ та об'ємна частка етилового спирту 9,0-14,0%.

13. З метою проведення комплексної експертної оцінки вин визначено 16 критеріїв, які доцільно застосовувати при споживчому оцінюванні вина, та методом ранжування встановлено їх критерії вагомості. Найкращими встановлено: чилійське ТМ «Santa Carolina» (89,55 балів) та вітчизняне ТМ «Вина Гулієвих» (83,59 балів). Вино ТМ «Шабо» отримало за результатами комплексної оцінки 75,35 балів, вино ТМ «Bolgrad» – 68,5 балів. Таким чином, вітчизняні вина при достатньо високих споживчих властивостях, оцінюються добре за результатами комплексу споживчих властивостей.

Італійське вино ТМ «Badissa» оцінюється у 77,04 бали, що свідчить про достатній попит у споживачів. Іспанське вино ТМ «Vicente Gandia» отримало комплексну оцінку 66,25 балів, проте відсутність інформації українською мовою повинно стати недопущенням вина для реалізації.

АНОТАЦІЯ

Кіба Є. А. «Експертна оцінка якості червоних сухих виноградних вин вітчизняного та зарубіжного виробництва»

Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня магістра зі спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

за магістерською програмою професійного спрямування «Експертиза товарів та послуг».

Одеський національний економічний університет. – Одеса, 2018.

У роботі розглядаються теоретичні аспекти формування якості виноградних вин. Досліджено принципи класифікації виноградних вин в Україні та країнах ЄС. Проаналізовано вітчизняну та європейську нормативну базу, яка регламентує галузь виноробства та організацію ринку виноробної продукції.

Визначено сучасний стан ринку виноробної продукції в Україні та світі. Досліджено структуру споживання алкогольних напоїв в Україні. Досліджено зразки червоного сухого вина типу Каберне за станом пакування та відповідністю маркування. Проведено експертизу якості вина сухого червоного типу Каберне вітчизняних та зарубіжних виробників.

Запропоновано застосування методів кваліметрії з метою визначення споживчих переваг та надання об'єктивної оцінки властивостям вина.

Ключові слова: виноградне вино, споживання, експертиза, оцінювання, якість, органолептичні властивості, кваліметрія.

ANNOTATION

Kiba E. A. Expert's evaluation of the quality of red dry grape wines of domestic and foreign production

Qualifying work on obtaining a master's degree in the specialty 076 «Entrepreneurship, trade and stock-taking activity»

under the master's program «Expertise of Goods and Services». – Odessa National Economics University. – Odessa, 2018.

The work deals with the theoretical aspects of the formation of the quality of grape wines. The principles of classification of grape wines in Ukraine and EU countries are investigated. The domestic and European normative base, which regulates the wine-making industry and the organization of the wine-making market, is analyzed.

The present state of the wine market in Ukraine and in the world is determined. The samples of red dry wines of Cabernet type are studied on the state of packaging and conformity of the markings. An examination of the quality of the wine of dry red type of Cabernet was made by domestic and foreign producers.

The use of methods of qualimetry is proposed for the purpose of determining consumer preferences and providing an objective assessment of the properties of wine.

Keywords: wine, consumption, expertise, evaluation, quality, organoleptic properties, qualimetry.