

ЭКСПЕРТИЗА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

ЭКСПЕРТИЗА НАПИТКОВ

КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ

01-609-5
8289

ЭКСПЕРТИЗА

СЕРТИФИКАЦИЯ

ТЕРМИНЫ

ОПРЕДЕЛЕНИЯ

СИССИФИКАЦИЯ

КОРТИМЕНТ

НОЛОГИЯ
ИЗВОДСТВА

ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

ОТБОР ПРОБ

МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

ДЕФЕКТЫ

ФАЛЬСИФИКАЦИЯ

УПАКОВКА

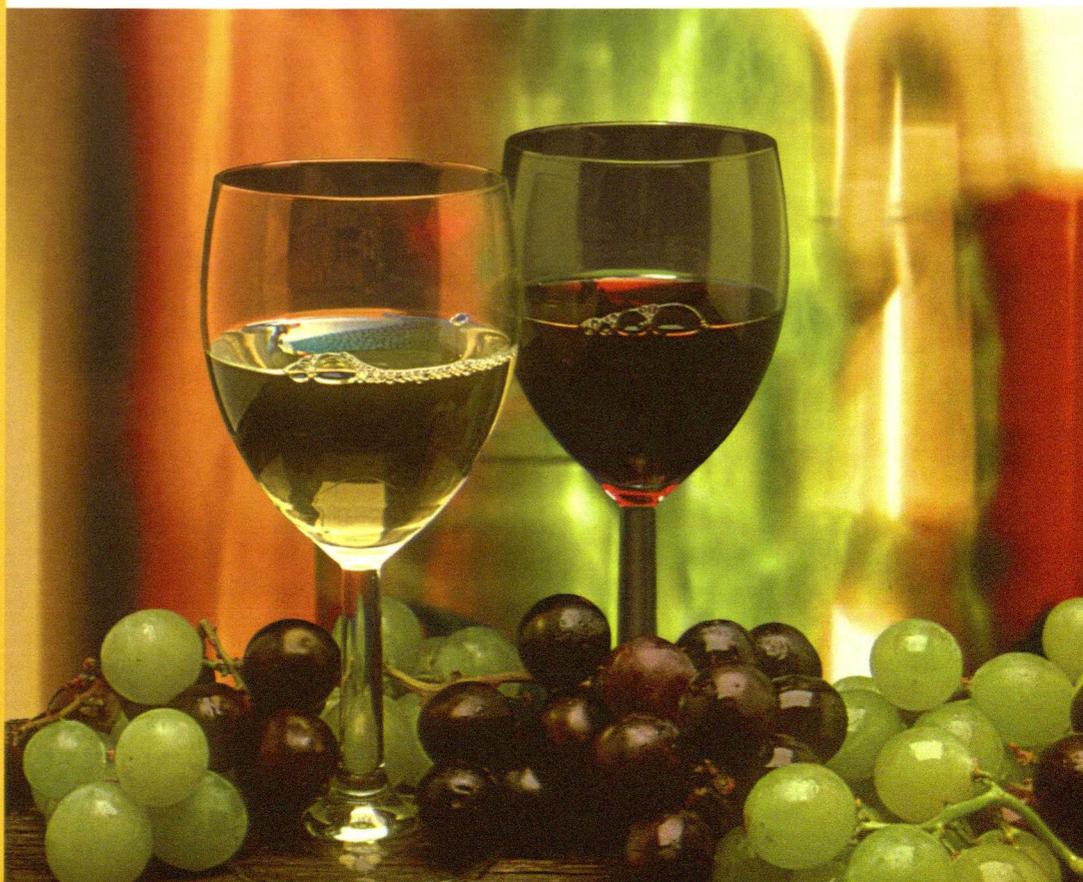
МАРКИРОВКА

ТРАНСПОРТИРОВКА

ХРАНЕНИЕ

НОРМАТИВНАЯ БАЗА

09-07453



Рекомендовано Министерством образования и науки Российской Федерации
по специальности 351100 «Товароведение и экспертиза товаров»

Серия: Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья

ЭКСПЕРТИЗА НАПИТКОВ КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ

Под общей редакцией заслуженного деятеля науки РФ, профессора В. М. Позняковского

8-е издание, стереотипное 7-му

*Рекомендовано Министерством образования и науки Российской Федерации
в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений,
обучающихся по специальности «Товароведение и экспертиза товаров
(по областям применения)»*



Сибирское университетское издательство
Новосибирск • 2009

УДК 592.2
ББК Е592я22
Э41

Рецензенты:

Заместитель председателя Комитета Государственной Думы
по охране здоровья, доктор медицинских наук, академик РАМН *Н. Ф. Герасименко*
зав. кафедрой гигиены питания Российской медицинской академии
последипломного образования Министерства здравоохранения и социального развития,
руководитель лаборатории пищевой токсикологии ГУ НИИ питания РАМН,
доктор медицинских наук, профессор *С. А. Хотимченко*
директор ВНИИ пищевой биотехнологии,
доктор технических наук, профессор *В. А. Поляков*

Экспертиза напитков. Качество и безопасность [Текст]: учеб.-справ. пособие /
Э41 В. М. Позняковский, В. А. Помозова, Т. Ф. Киселева, Л. В. Пермякова; под общ. ред.
В. М. Позняковского. — 8-е изд., стер. 7-му. — Новосибирск: Сиб. унив. изд-во,
2009. — 407 с., ил. — (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья).

ISBN: 978-5-379-01229-8

Пособие входит в серию «Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья». Содержит наиболее полный учебно-справочный материал по экспертизе спирта этилового, водок, коньяков, вин, пива, ликеро-водочных и безалкогольных напитков, включая импортируемую продукцию.

Книга предназначена для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности «Товароведение и экспертиза товаров». Может быть использована для студентов технологических и медицинских вузов, изучающих дисциплины, связанные с вопросами качества и безопасности продуктов питания.

Представляет практический интерес для производителей, коммерсантов, экспертов, научных работников и потребителей.

This book gives comprehensive information concerning the examination of ethyl alcohol, vodka, brandies, wines, beer, liqueur-vodka drinks and nonalcoholic drinks.

The Ministry of Education of the Russian Federation has recommended this book as a textbook for students of Institutions of higher education who are training in the science of commodities and examination of commodities.

It is a subject of specific interest to producers, merchants, experts, research workers and consumers. May be useful also for students of technical and medical Universities studying branches of science related to the questions of quality and reliability of foodstuff.

УДК 592.2
ББК Е592я22

ISBN: 978-5-379-01229-8

© Коллектив авторов, 2009
© Сибирское университетское
издательство, 2009

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ	3
ВВЕДЕНИЕ	4

Часть 1. АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

ЭТИЛОВЫЙ СПИРТ	11
Термины и определения	12
Классификация	13
Технология производства	13
Характеристика основного и вспомогательного сырья	14
Технологические стадии производства	15
Идентификация и экспертиза	18
Правила приемки, отбора проб и испытание продукции	18
Органолептическая оценка	22
Физико-химические показатели качества	24
Упаковка и маркировка	27
Транспортирование и хранение	28
ВОДКИ	30
Термины и определения	31
Классификация	31
Технология производства	31
Характеристика сырья и материалов	31
Технологические стадии производства	33
Идентификация и экспертиза	34
Правила приемки, отбор проб и испытание продукции	34
Органолептическая оценка	36
Физико-химические показатели качества	38
Упаковка и маркировка	38
Транспортирование и хранение	41
Фальсификация	41
Водки России и стран ближнего зарубежья	43
Водки других стран мира	45
КОНЬЯКИ	52
Термины и определения	53

Классификация	54
Технология производства	55
Идентификация и экспертиза	58
Правила приемки, отбор проб и методы испытаний	58
Органолептическая оценка	60
Физико-химические показатели качества	61
Упаковка и маркировка	63
Транспортирование и хранение	65
Фальсификация	65
Коньяки России и стран ближнего зарубежья	65
Коньяки других стран мира	74
БРЕНДИ	79
РОМ	81
ВИСКИ	83
ДЖИН	86
ЛИКЕРО-ВОДОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ	88
Термины и определения	88
Классификация	90
Технология производства	91
Пищевая ценность	93
Идентификация и экспертиза	93
Правила приемки, отбор проб и методы испытаний	93
Органолептические показатели	94
Органолептический анализ	95
Физико-химические показатели	96
Розлив, упаковка и маркировка	98
Транспортирование и хранение	102
Фальсификация	102
Ассортимент ликеро-водочных изделий	104
Ликеры и кремы	104
Наливки	109
Пунши	112
Настойки	115
Десертные напитки	125
Аперитивы	128
Бальзамы	131
Коктейли	134
Напитки винные (виноградные и плодовые)	137
ВИНО	139
ВИНА ВИНОГРАДНЫЕ	140
Термины и определения	140
Классификация	141

Технология производства	142
Особенности производства отдельных групп виноградных вин	144
Пищевая ценность	152
Идентификация и экспертиза	154
Правила приемки, отбор проб и методы испытаний	154
Органолептическая оценка	155
Органолептический анализ	169
Физико-химические показатели	173
Розлив, упаковка и маркировка	174
Транспортирование и хранение	176
ВИНА ПЛОДОВЫЕ	177
Классификация	177
Технология производства	178
Особенности производства крепких плодовых напитков	181
Идентификация и экспертиза	182
ИГРИСТЫЕ, ГАЗИРОВАННЫЕ ВИНА	185
Классификация	186
Технология производства	187
Идентификация и экспертиза	189
Органолептическая оценка	189
Физико-химический анализ	191
Розлив, упаковка и маркировка	193
Транспортирование и хранение	194
ВИНА ВИНОГРАДНЫЕ ОРИГИНАЛЬНЫЕ	195
КОКТЕЙЛИ ВИННЫЕ ГАЗИРОВАННЫЕ	197
ИДЕНТИФИКАЦИЯ ИМПОРТИРУЕМЫХ ВИН	199
ДЕФЕКТЫ ВИН	205
Болезни вин	205
Пороки и недостатки вин	206
Фальсификация	207
ВИНА РОССИИ И СТРАН СНГ	209
Натуральные белые сухие вина	210
Натуральные красные и розовые сухие вина	218
Полусухие вина	221
Натуральные полусладкие вина	222
Десертные вина	225
Крепкие вина	236
Игристые вина	240
Газированные вина	242
ВИНА ДРУГИХ СТРАН МИРА	244

Часть 2. СЛАБОУАКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

ПИВО	253
Термины и определения	254
Общие понятия	254
Сырье, полуфабрикаты и отходы пивоваренного производства	255
Технологические операции и процессы пивоваренного производства	257
Химико-технологические показатели пивоваренного производства	258
Классификация	260
Технология производства	263
Пищевая ценность	269
Микробиологические показатели и другие критерии безопасности	270
Идентификация и экспертиза	270
Правила приемки, методы отбора проб	270
Органолептический анализ	272
Физико-химический анализ	284
Дефекты пива	285
Упаковка и маркировка	290
Транспортирование и хранение	293
Фальсификация пива	293
Пиво России и стран СНГ	294
Зарубежные марки и сорта пива	298
Европа, Северная Америка	300
Азиатские страны	308
Южная Америка, Африка	309

Часть 3. БЕЗААКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

НАПИТКИ	313
Термины и определения	313
Классификация	313
Технология производства	314
Характеристика сырья	314
Технологические стадии производства газированных безалкогольных напитков	321
Товарные сиропы	323
Порошкообразные смеси для напитков	323
Квас	324
Искусственно минерализованные воды	325
Пищевая ценность	325
Идентификация и экспертиза	327
Правила приемки, отбор проб и испытание продукции	327
Органолептическая оценка	330
Физико-химические показатели качества	334
Микробиологические показатели, другие критерии безопасности	338
Розлив, упаковка и маркировка	339
Транспортирование и хранение	342

Дефекты напитков	343
Безалкогольные напитки России	345
Продукция зарубежных фирм	348
МИНЕРАЛЬНЫЕ ВОДЫ	350
Классификация	350
Технология промышленного розлива природных минеральных вод	351
Идентификация и экспертиза	352
Правила приемки и отбор проб	352
Органолептическая оценка	355
Физико-химические показатели	355
Микробиологические и другие показатели безопасности	367
Упаковка и маркировка	368
Транспортирование и хранение	368
ПИТЬЕВАЯ ВОДА	370
Классификация	370
Технология обработки и розлива питьевой воды	370
Идентификация и экспертиза	371
ПРИЛОЖЕНИЯ	
Приложение А. Общие положения дегустационной оценки пищевых продуктов	377
Приложение Б. Порядок сертификации напитков, вин, коньяков, спирта этилового питьевого и ликеро-водочной продукции	383
Приложение В. Нормативные акты по вопросам производства и реализации алкогольной продукции	392
ЛИТЕРАТУРА	396
НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ	397