

3. Кузьмина В. А. Экспертиза качества молока и кисломолочных продуктов. Методическое руководство МВШЭ МР-010-2001. – М.: Автономная некоммерческая организация «Московская высшая школа экспертизы», 2001. – 77с.

4. Золотов Ю.А., Дорохова Е.Н., Фадеева В.И. Основы аналитической химии: Учеб. для вузов. – М.: Высш. шк., 2000., - 351с.

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ ДЛЯ АНАЛИЗА КАЧЕСТВА ВИНОГРАДНЫХ СТОЛОВЫХ ВИН, РЕАЛИЗУЕМЫХ В ТОРГОВОЙ СЕТИ Г. ТВЕРИ

Иванова М.С.

Тверской государственный университет
170100, г. Тверь, ул. Желябова, д. 33

Целью работы является физико-химический анализ качества выбранных образцов виноградных столовых вин на соответствие требованиям ГОСТ Р 52523-2006 для выявления возможной фальсификации.

Объектами для исследования выбраны 3 образца виноградных столовых вин марки «Мерло» разных производителей, реализуемых в торговой сети города Твери.

Для проведения физико-химической экспертизы качества виноградных столовых вин использованы следующие методы исследования:

- определение массовой концентрации титруемых кислот (ГОСТ Р 51621-2000), методом, основанным на кислотно-щелочном титровании определенного объема продукта в присутствии индикатора бромтимолового синего [1];

- определение относительной плотности (ГОСТ Р 51619-2000). В основе метода лежит установление массы определенного объема дистиллированной воды и массы равного объема испытуемого продукта пикнометром при температуре 20⁰С [1].

Полученные результаты позволили дать оценку качества продукта в сравнении с ГОСТ 52523-2006, а также рекомендовать для потребителя продукцию, которая вырабатывается строго по нормативным документам.

1. Золотов Ю.А., Дорохова Е.Н., Фадеева В.И. Основы аналитической химии: Учеб. для вузов. – М.: Высш. шк., 2000., - 351с.