

**ქართული და ევროპული ტიპის სუფრის ღვინოების
ნატურალობის მაჩვენებელი ფიზიკურ-ქიმიური
მაჩვენებლების შედარებითი გამოკვლევა**

ნანა ბეგიაშვილი

საქართველოს ტექნიკური უნივერსიტეტის კვების მრეწველობის ს/კ
ინსტიტუტი

მელვინეობის წამყვან ქვეყნებში ბოლო წლებში ღვინისა და ალკოჰოლური პროდუქციის კონტროლის გამკაცრებამ, სამწუხაროდ, სასურველი შედეგი ვერ გამოიღო, ყურძნის ღვინოების ხარისხის შეფასების საიმედო, ობიექტური მეთოდების უქონლობის გამო. კვლავინდებურად ფალსიფიკაციის ძირითად სახეობად რჩება: შაქრის არარეგლამენტირებული გამოყენება, ყურძნის ჯიშების აღრევა, წყლისა და სინთეზური დანამატების გამოყენება, სურაგატების წარმოება ყურძნის მონაწილეობის გარეშე და ა.შ.

პრობლემის აქტუალობის მიუხედავად, საზღვარგარეთის ლიტერატურაში არ მოიპოვება მონაცემები ფალსიფიკაციის გავლენის შესახებ ღვინის ნატურალობის მაჩვენებელ ორგანოლექტიკურ და ფიზიკო-ქიმიურ მაჩვენებლებზე.

ასეთი სისტემატური გამოკვლევები 30 წლის მანძილზე ტარდებოდა საქართველოს კვების მრეწველობის სამეცნიერო-კვლევით ინსტიტუტში, ყურძნის სამრეწველო მასშტაბით გადამუშავებისას.

წინამდებარე ნაშრომში მოყვანილია ამ გამოკვლევის შედეგები.

ღვინის ყველა ფიზიკურ-ქიმიური მაჩვენებელი არ შეიძლება გამოყენებულ იქნეს სუფრის ღვინოების ნატურალურობის დასადგენად, რადგანაც პეტიოტიზაციის მეთოდის გამოყენებისას ფალსიფიცირებული ღვინოები მდიდრდება ყურძნის მყარ ნაწილებში არსებული ექსტრაქტული ნივთიერებებით და, რიგ შემთხვევებში, შეიცავს მიკროელემენტების, ფენოლური ნაერთების, პენტოზების, ჰექსოზების, არომატული და სხვა ნივთიერებების იგივე რაოდენობას, რამდენიც მოიპოვება ნატურალურ ღვინოებში. აქვე ხაზი უნდა გაესვას იმას, რომ პეტიოტიზაციის ფალსიფიკაციის ხერხით მიღებული ღვინოები ხშირად შეუძლებელია განვასხვავოთ ძველი, დავარგებული ღვინოებისაგან.

ცხრილში 1 მოყვანილია სუფრის ქართული ღვინოების ნატურალობის მაჩვენებელი ფიზიკურ-ქიმიური კრიტერიუმები.

სუფრის ქართული ღვინოების ნატურალობის მაჩვენებელი ფიზიკურ-ქიმიური კრიტერიუმები

ცხრილი 1.

მაჩვენებლის დასახელება	თეთრი ღვინოები			წითელი ღვინოები
	კახური	იმერული	ევროპული	
ორგანული მჟავები ღვინის, რძისა და ქარვის მჟავების ჯამური რაოდენობა, გ/ლ, არა ნაკლები	3,0	3,0	3,0	3,0
ფენოლური ნაერთები საერთო ფენოლები, მგ/ლ, არა ნაკლები	1200	550	280	1500

გალის მჟავა, მგ/ლ, არანაკლები				50
რეზერვატროლი, მგ/ლ, არანაკლები				3,0
კატექინები, მგ/ლ, არანაკლები	150	70	50	100
ტანინი, მგ/ლ, არანაკლები	500	350	200	400
$K_H = D_{280} + D_{520}$:	-	-	-	
ა) ახალგაზრდა ღვინოები (3წლამდე)				>1
ბ) დაძველებული ღვინოები (3 წელზე მეტი დაძველების)				<1
D_{280} / D_{520}				1,5-1,7
აზოტოვანი ნივთიერებები				
საერთო აზოტის შემცველობა, მგ/ლ, არანაკლები	200,0	140,0	120,0	200,0
პროლინის შემცველობა, მგ/ლ, არანაკლები	180,0	130,0	110,0	300,0
ექსტრაქტული ნივთიერებები				
დაყვანილი ექსტრაქტის შემცველობა გ/ლ, არანაკლები	20,0	17,0	16,0	20,0
ხვედრითი ელექტროგამტარობა $CIM.M^{-1}$, არანაკლები	0,20	0,13	0,12	-
ნაცრის შემცველობა, %, არანაკლები	0,20	0,16	0,14	-
ოპტიკური სიმკვრივე, $D_{275} \times n$, არანაკლები	30 (n=50)	12 (n=50)	3 (n=50)	-

**COMPARATIVE STUDY OF PHYSICO-CHEMICAL PARAMETERS
NATURALNESS OF GEORGIAN AND EUROPEAN TYPES OF TABLE WINES**

Nana Begiashvili

Georgian Technical University, Institute of Food Industry, Tbilisi, Georgia

Nana-begi @ yahoo.com

The recent tightening of control over the quality of wines and alcohol products in winemaking countries of the world, unfortunately, did not lead to a significant reduction in the production of counterfeit products due to the lack of reliable, objective methods for their identification. As before, the main types of falsification remain: unregulated use of sugar, substitution of grapes, addition of water and synthetic additives, production of surrogates without the participation of grapes, etc.

Despite the urgency of the problem, in the foreign literature there is practically no information on the conduct of systematic studies on the establishment of the effect of falsification on the organoleptic and physico-chemical parameters of grape wines. Such studies over the 30 years have been carried out at the Georgian Scientific Research Institute of the Food Industry for the processing of grapes on an industrial scale.