

УДК 663.5

Выпуск токсически безопасной водки – главная задача современного производителя алкогольной продукции

В.А. Поляков, д-р техн. наук, профессор, академик РАСХН,
И.М. Абрамова, канд. техн. наук, **М.Э. Медриш**, канд. техн. наук
 ВНИИ пищевой биотехнологии

В настоящее время российские и зарубежные производители пищевых продуктов большое внимание уделяют вопросам токсической безопасности своей продукции. Существенный вклад в обеспечение этих главных критериев качества пищевой продукции вносят Системы добровольной сертификации, такие как ИСО, ХАССП. Учитывая специфику алкогольных напитков, а именно – присутствие в этой продукции этилового спирта, вопросы экологической чистоты уходят на второй план, так

Ключевые слова: производство спиртных напитков; токсически безопасная водка; этиловый спирт.

Key words: production of alcoholic beverages; toxic safety of vodka; ethanol.

Один из самых простых способов решения проблемы качества и безопасности водки – включение в состав водок максимально безопасных ингредиентов.

как основной критерий качества и безопасности водок – токсическая безопасность. Для примера. Если в рецептуре водки одновременно используется несколько ингредиентов, таких как зверобой, женьшень, аралия, которые способны усиливать токсические эффекты этилового спирта в отношении сердечно-сосудистой системы, то даже если они обладают безупречной репутацией с точки зрения экологии, то в отношении токсической безопасности совместное их применение в одной рецептуре нежелательно. Для обеспечения экологической и токсической безопасности водок ряд зарубежных производителей используют критерии стандартов «Organic», смысл которых состоит в том, чтобы в качестве сырья использовать воду и спирт из экологически благополучных районов, и главное, чтобы зерно

для спирта не подвергалось химической обработке в процессе выращивания, хранения и во время переработки. Это очень жесткие требования, которым действительно соответствует очень малое количество водок (например, водка «Square one» (США), водка «Crop harvest earth» (США), водка «Kanon organic vodka» (Швеция) и т. д.). С учетом того, что в России такого вида зерна для производства водок практически нет или выращивается ничтожно малое количество, многие российские ликероводочные заводы пошли по пути повышения качества водок за счет использования в своей работе **Стандартов токсической безопасности водок**. Данные стандарты тем ликероводочным заводам, которые их используют, позволяют говорить о самом высоком уровне контроля качества, так как контроль качества на этих ликероводочных заводах начинается еще на стадии разработки рецептур, при выборе ингредиентов. При этом используется самая современная информация в отношении токсического благополучия рецептурных ингредиентов в сочетании с этиловым спиртом. Такой уровень ингредиентов или «входящего» контроля сырья не предусмотрен даже в системе ХАССП.

Свидетельством тому, что токсическая безопасность – один из самых насущных и актуальных вопро-

сов современности служит опыт стран Евросоюза. Несмотря на то, что санитарное законодательство Евросоюза достаточно серьезно регламентирует вопросы токсической безопасности пищевой продукции, Еврокомиссия по безопасности продуктов питания пришла к выводу о том, что существующий уровень контроля и критерии токсической безопасности не гарантируют стопроцентный уровень защиты жизни и здоровья Потребителя. Поэтому был введен регламент REACH, действующий на территории Евросоюза, как в отношении производимой на этой территории, так и в отношении импортируемой. Данный стандарт, как и Стандарты токсической безопасности водок, в определении уровня токсичности конкретного пищевого продукта исследует информацию о каждом ингредиенте, входящем в этот продукт. И если найдется негативная информация о каком-либо ингредиенте, этот ингредиент заменяется на аналогичный, но без негатива в отношении токсической безопасности.

В условиях огромной конкуренции производители ликероводочной продукции стремятся к повышению качества выпускаемой продукции, используя различные варианты совершенствования технологии ликероводочного производства, так как высокое качество и безопасность производимой продукции служат основным критерием эффективной работы предприятий.

Используя современные достижения совершенствования технологии ликероводочного производства, предприятия создают новые алкогольные «Бренды» с оригинальной, неповторимой рецептурой и отличными дегустационными характеристиками. С учетом того, что за последние 10 лет было запатентовано более 1 тыс. составов рецептур водок, разрабатывать новые, интересные, патентноспособные рецептуры становится все сложнее и сложнее. Разработчикам РЦ приходится использовать новые виды ингредиентов, которые очень часто не имеют специальных токсикологических исследований на предмет их безопасности в сочетании с этиловым спиртом. Таким образом, в рецептурах водок стали применяться различные ингредиенты, которые официально разрешены для использования в алкогольных напитках, но которые в то же время могут относиться к категории лекарственных средств или входить в состав биологически активных добавок к пище. Некоторые из них обладают достаточно выражен-

ной биологической активностью и потенциально способны модифицировать биологическое действие этилового спирта. Поэтому проблемы токсичности водок и способов ее снижения очень актуальны.

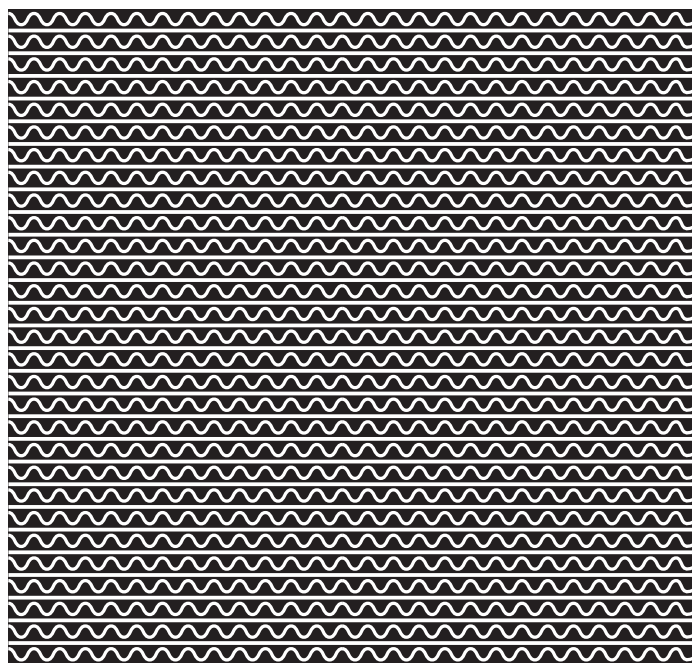
Один из самых простых способов решения проблемы качества и безопасности водки – включение в состав водок максимально безопасных ингредиентов, с точки зрения их влияния на токсические эффекты этилового спирта. Известно, что некоторые ингредиенты, разрешенные к применению, способны увеличивать токсические эффекты этилового спирта, тем самым повышая токсичность водки (например, многие растения, некоторые виды кислот, ингредиенты на основе синтетических витаминов, ароматизаторы и т. д.). Но это только видимая часть «айсберга». Абсолютно реально исключить из списка разрешенных веществ те вещества, в отношении которых имеется информация о способности повышать токсические эффекты этилового спирта. Но это не решает главную проблему токсичности современных водок. Главная

проблема – это сочетанный или синергетический эффект. Дело в том, что в современных водках используется не один, не два, а до пяти – семи рецептурных ингредиентов. Эта традиция (многокомпонентность) родилась не сегодня. На Руси издавна были популярны настойки, водки с использованием настоев нескольких растений. Поэтому, разрабатывая рецептуры водок, например, в 70 – 90-х годах, разработчики просто не имели информации о негативе, который может возникать при применении нескольких рецептурных ингредиентов, особенно если они обладают биологической активностью. Главной целью при разработке рецептур были вкусовые качества водок. И за эти годы были созданы действительно превосходные образцы русской водки, которые завоевали популярность не только в России, но и на многих международных конкурсах, оставив позади себя известные мировые бренды крепких алкогольных напитков.

Другой способ повлиять на проблему токсичности водок – исполь-

зование специальных технологий или рецептурных ингредиентов, которые позволяют снижать токсические эффекты этилового спирта. Дело в том, что уровень токсичности водок может быть не только повышенным, но и пониженным. За несколько лет разработано более 50 рецептур с пониженным уровнем токсичности.

Водки с пониженным уровнем токсичности – это водки, при производстве которых используют технологии или рецептурные ингредиенты способные снижать токсические эффекты этилового спирта. С начала 2000-х годов разработано несколько видов рецептурных ингредиентов, которые в токсикологических исследованиях на базе Института наркологии и Института токсикологии доказали свою способность снижать токсические эффекты этилового спирта. Именно это направление в ликероводочной промышленности нами рассматривается как наиболее перспективное в плане создания максимально безопасной алкогольной продукции.



ПРОИЗВОДИМ ГОФРОТАРУ
ИЗ СОБСТВЕННОГО СЫРЬЯ

ЗАКУПАЕМ МАКУЛАТУРУ



8 (863) 219-19-92

8 (863) 261-82-95

www.rostovbumaga.ru

ПЛУТОН

*Натуральность
путь к подлинности*

ЗАО Плуто́н-Фарм предлагает

- натуральные углекислотные экстракты для производства мясных, овощных, рыбных консервов и пресервов, соусов, кетчупов, слабоалкогольных и безалкогольных напитков.
- более 80 наименований экстрактов из пряно-ароматического сырья, плодов, корней и листьев.
- срок годности экстрактов 3 года.

ЗАО Плуто́н-Фарм