

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

"РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ТРАНСПОРТА (РУТ (МИИТ))"

Юридический институт

Кафедра: «Таможенное право и организация таможенного дела»

Специальность 38.05.02 «Таможенное дело»

КУРСОВАЯ РАБОТА

по дисциплине: «Товароведение, экспертиза в таможенном деле продовольственных
и непродовольственных товаров»

на тему:

«ВИНОГРАД СВЕЖИЙ И СУШЕНЫЙ, СОСТАВ, ВИДЫ, ЭКСПЕРТИЗА, ХРАНЕНИЕ»

Выполнил: студент 2 курса группы ЮТТ-211

Патока А.Е.

Проверила: кандидат юридических наук, доцент

Кулешова Л.И.

Москва, 2017

Содержание

Введение

Глава I. Виноград свежий

1.1 Состав и виды винограда свежего

1.2 Экспертиза винограда свежего

1.3 Хранение винограда свежего

Глава II. Виноград сушеный

2.1 Состав и виды винограда сушеного

2.2 Экспертиза винограда сушеного

2.3 Хранение винограда сушеного

Заключение

Список использованной литературы

Приложения

Введение

Виноград -- одно из самых древних растений на нашей планете. При раскопках на месте древнего Вавилона, в Египте, Палестине археологи находят семена винограда, которые пролежали в земле несколько тысяч лет. На юге нашей страны виноград также выращивают уже несколько тысячелетий. Легенды подтверждают, что это растение древнее. Так, древние греки считали, что возделывать виноград их научил бог Дионис. В Молдове известна легенда об аисте, принесшем виноградную ветвь. Из нее и вырос здесь первый куст винограда. Вообще, обращаясь к биологии, можно сказать, что на молодых побегах образуются соцветия из множества зелененьких цветков. Их называют кистями, или гроздьями. Из цветков получают ягоды, следовательно, если вы захотите узнать, сколько цветков было на виноградной кисти, которая у вас в руках, то просто сосчитайте число ягод в ней. В кисти бывает до 200 ягод. Значит, столько цветков может быть в соцветии. Сладкие и ароматные ягоды винограда окрашены в самые разные цвета. Синие и фиолетовые, темно-

красные и розовые, зеленые и желтоватые. Есть виноград с почти прозрачными ягодами, другой -- с матовыми, третий -- с ягодами, тронутыми коричневым «загаром», у четвертого они как бы обсыпаны инеем. Есть ягоды круглые, овальные, продолговатые. А у знаменитого винограда, который обычно называют «дамские пальчики», ягоды длиной несколько сантиметров. Виноград среди ягодных культур занимает особое место. Он характеризуется отличным вкусом, тонким ароматом, привлекательным внешним видом. В наше время это растение можно встретить на всех континентах. Виноградарством занимаются во многих странах (основные производители винограда: Молдавия, Крым, республики Закавказья и Средней Азии.) Существует даже наука о винограде: ампелография (от греч. бмрелпт -- виноград и гсбцйб -- описание) -- наука о видах и сортах винограда, о закономерностях изменчивости их свойств под влиянием среды и направленного воздействия человека.

Актуальность данной работы состоит в том, что в 2014 году к Российской Федерации был присоединён Крым со своими многочисленными виноградниками (в Крыму, благодаря климату и почвам культивируют практически все сорта винограда). Целью настоящей работы является комплексный анализ винограда свежего и сушеного, а точнее их составов, видов и особенностей хранения.

Для реализации поставленной цели исследования необходимо выполнить задачи, связанные с структурированием теоретических данных, взятых из зачастую старых, но до сих пор действующих нормативных документов Российской Федерации. Объекты исследования - виноград свежий и сушеный. Предметы исследования - состав, виды, экспертиза и хранение винограда свежего и сушеного на основе положений нормативных правовых актов.

Настоящая работа состоит из введения, двух глав, объединяющих шесть параграфов, заключения и перечня использованных литературных источников и нормативных правовых актов с приложениями и ссылками на электронные ресурсы.

виноград свежий сушеный хранение

Глава I. Виноград свежий

1.1 Состав и виды свежего винограда

Плоды винограда собраны в грозди. Гроздь состоит из центральной оси - стержня, боковых разветвлений - гребней. К гребням плодоножками крепятся отдельные ягоды. Грозди бывают разной длины и плотности. Плотность кисти зависит от длины гребней и плодоножек, а также от размера ягод.

Ягода винограда состоит из кожицы, мякоти и семян. Есть сорта, не содержащие семян.

По назначению сорта винограда делят на столовые, винные и сушительные.

Столовые сорта винограда характеризуются следующими особенностями: кисть длинная, крупная, чаще рыхлая, ягоды крупные, с толстой кожицей, янтарной, зеленой, розово-желтой или фиолетовой окраски. Вкусовые качества высокие благодаря гармоничному сочетанию Сахаров (15-20 %) и органических кислот (0,5-0,8%). Лечебные свойства винограда определяются преимущественным содержанием в них моносахаров (глюкозы и фруктозы). Среди кислот в плодах

винограда преобладают винная и яблочная. Лучшими, наиболее распространенными столовыми сортами винограда являются: Лидия, Изабелла, Асма черная, Ху-сайне (дамские пальчики), Кардинал, Шабаш, Чауш, Мускат Гамбургский, Мускат Александрийский и др.

По срокам созревания столовые сорта винограда делят на средне- и позднеспелые. Позднеспелые сорта созревают в октябре и отличаются хорошей лежкоспособностью (5-7 мес.) и транспортабельностью. Лучшие сорта: Агадай, Тайфи розовый, Карабурну, Асма, Арарати, Мускат узбекистанский и др.

Винные сорта винограда используют для изготовления виноградных вин и коньячного спирта. Отличаются плотной кистью, тонкой кожицей ягод и сахаристостью (от 13-15 до 23-25 %). Плоды малотранспортабельны и нележкоспособны.

Сушильные сорта винограда характеризуются высоким (свыше 20%) содержанием сахаров, низкой кислотностью, а также малым количеством семян (у отдельных сортов они отсутствуют).

Качество свежих плодов различных видов ягодных культур регламентируется соответствующими ГОСТами. Стандартами определены требования к внешнему виду плодов: они должны быть сухими, свежими, чистыми, без посторонних вкуса и запаха, съёмной зрелости, однородной окраски, без механических повреждений и болезней.

Технические требования:

Для потребления в свежем виде используют виноград столовых и столово-технических сортов, а по согласованию с потребителем - виноград технических сортов, пригодных для транспортирования и потребления в свежем виде.

Виноград по ампелографическим сортам подразделяют на три группы: первую, вторую и третью.

Перечень ампелографических районированных и перспективных сортов винограда первой и второй групп, а также технических сортов третьей группы, пригодных для транспортирования и потребления в свежем виде, указан в приложении.

Виноград в зависимости от качества делят на два товарных сорта: первый и второй. Виноград первого и второго товарных сортов должен быть одного ампелографического сорта.

Виноград должен соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 1 (по ГОСТ 32786-2014).

Таблица 1 - Требования и нормы для свежего винограда

Наименование показателя

Характеристика и норма для товарного сорта

высшего

первого

второго

Внешний вид

Грозди целые, характерные для ампелографического сорта, аккуратно собраны и уложены, здоровые, без излишней внешней влажности.

Ягоды свежие, зрелые, нормально развитые, целые, упругие, чистые

Ягоды хорошо приросшие, равномерно расположенные на гребне, почти целиком покрыты восковидным налетом. Допускаются незначительные поверхностные дефекты

Ягоды хорошо приросшие, могут быть не очень равномерно расположены на гребне, на большей части поверхности покрыты восковидным налетом, допускаются незначительные дефекты формы и окраски, незначительные солнечные ожоги кожицы

Грозди могут иметь незначительные дефекты формы, развития и окраски. Ягоды покрыты восковидным налетом (по возможности), могут быть не очень равномерно

расположены на гребне, допускаются дефекты формы и окраски ягод, незначительные солнечные ожоги кожицы, незначительные помятость и дефекты кожицы

Степень зрелости и состояние винограда

Позволяющие выдерживать перевозку, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения в удовлетворительном состоянии

Запах и вкус

Характерные для ампелографического сорта, без постороннего запаха и/или привкуса

Массовая концентрация сахаров, г/дм, не менее,

- в ягодах столовых и столово-винных сортов с семенами;

120,0

- бессемянных и винных сортов

140,0

Массовая доля нецелых гроздей, %, не более

5,0

10,0

10,0

Масса грозди, г, не менее

75,0

Массовая доля гроздей, не удовлетворяющих требованиям данного сорта, но соответствующих требованиям более низкого сорта, %, не более:

- для высшего сорта наличие гроздей первого и второго сорта, всего,

5,0

-

-

в том числе второго сорта

0,5

-

-

- для первого сорта наличие гроздей второго сорта и не соответствующих требованиям, предъявляемым ко второму сорту,

-

10,0

-

в том числе не соответствующих требованиям, предъявляемым ко второму сорту

-

1,0

-

- для второго сорта наличие гроздей и ягод, не соответствующих требованиям, предъявляемым ко второму сорту,

-

-

10,0

в том числе гроздей с ягодами увяленными, треснувшими и ягод увяленных, осыпавшихся, треснувших

-

-

2,0

Наличие гроздей и ягод, поврежденных сельскохозяйственными вредителями

Не допускается

Наличие сельскохозяйственных вредителей

Не допускается

Наличие гроздей с ягодами загнившими, раздавленными, засохшими и ягод загнивших, раздавленных, засохших

Не допускается

Наличие посторонних примесей

Не допускается

Пигментация, вызванная воздействием солнца, не является дефектом.

При условии, что дефекты не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке.

При условии, что виноград сохраняет присущие ему признаки качества, сохраняемость и товарный вид.

Допускается не более 10,0% по массе гроздей массой менее 75,0 г.

Минимальную массу грозди не устанавливают для упаковочной единицы с индивидуальными порциями продукта.

1.2 Экспертиза свежего винограда

Экспертиза выполняется в следующей последовательности:

От партии винограда отбирают выборку (до 100 ящиков в партии - 3 ящ., свыше 100 ящиков - дополнительно по ящику от каждых последующих полных и неполных 100 ящиков). Виноград, отобранный в выборку, и представляет объединенную пробу.

Выборку взвешивают, сортируют на фракции:

- грозди и ягоды с излишней внешней влажностью;
- грозди с неравномерно расположенными на гребне ягодами;
- грозди с незначительными дефектами формы, развития и окраски ягод;
- ягоды с незначительными солнечными ожогами кожицы;
- ягоды с незначительными дефектами кожицы;
- ягоды с незначительной помятостью без повреждения кожицы;
- нецелые грозди;
- грозди массой менее 75 г;
- грозди с увяленными, треснувшими ягодами;
- ягоды увяленные, треснувшие, осыпавшиеся;
- грозди и ягоды, поврежденные сельскохозяйственными вредителями;
- грозди с загнившими, раздавленными, засохшими ягодами;
- ягоды загнившие, раздавленные, засохшие.

Результаты взвешивания записывают с точностью до второго десятичного знака.

Взвешивают каждую фракцию отдельно с записью значения массы до второго десятичного знака.

Массовую долю каждой фракции гроздей с отклонениями по качеству от общей массы гроздей в объединенной пробе K , %, вычисляют по формуле

,

где m_i - масса фракции гроздей с отклонениями по качеству, кг;

m - общая масса гроздей в объединенной пробе, кг.

Далее производится:

Определение массовой концентрации сахаров - по ГОСТ 27198.

Подготовка и минерализация проб для определения содержания токсичных элементов - по ГОСТ 26929.

Определение ртути - по ГОСТ 26927.

Определение мышьяка - по ГОСТ 26930.

Определение свинца - по ГОСТ 26932.

Определение кадмия - по ГОСТ 26933.

1.3 Хранение свежего винограда

Степень зрелости винограда определяют по совокупности следующих признаков и показателей:

1) органолептическим признакам, индивидуальным для каждого ампелографического сорта;

2) коэффициенту преломления отжатого сока (рекомендуемые значения этого показателя в зависимости от ампелографического сорта и места производства находятся в пределах 13-20);

3) сахарокислотному коэффициенту, определяемому отношением общего содержания сахара в граммах глюкозы на 1 дм отжатого сока и кислотности, выраженной в граммах безводной винной кислоты на 1 дм отжатого сока (рекомендуемое значение этого показателя - 18).

Свежий виноград хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха помещениях в соответствии с установленными правилами и в условиях, обеспечивающих его сохранность.

Срок и условия хранения свежего винограда устанавливает изготовитель.

Требования к месту хранения свежего винограда:

Камера с РГС (регулируемой газовой средой), если таковая используется, к началу загрузки должна быть приведена в техническое и санитарное состояние, соответствующее требованиям нормативно-технической, проектной, эксплуатационной документации и требованиям настоящего стандарта, что должно быть отражено в техническом паспорте на камеру, а также аттестована по ГОСТ 28558-90.

Перед загрузкой открытые охлаждающие батареи (при их наличии), смонтированные на стенах камеры с РГС, должны быть закрыты экраном, например из полиэтиленовой пленки по ГОСТ 10354. Верхний край экрана должен находиться на уровне охлаждающей батареи, а нижний - на расстоянии 0,5-0,6 м от пола.

Расстояние от экрана до охлаждающей батареи - 0,15-0,20 м.

За сутки до начала загрузки температура воздуха в камере с РГС должна быть снижена до минус 1-0 °С.

Условия складирования свежего винограда:

- В камеру с РГС виноград загружают партиями по ГОСТ 32786-2014, сформированными с учетом требований п.1.4 настоящего стандарта. Каждую партию в камере размещают отдельно.

- В камеру с РГС загружают партии винограда с одинаковым назначенным сроком хранения.

- Для загрузки камеры с РГС виноградом формируют пакеты ящиков на плоских по ГОСТ 33757-2016 поддонах (если транспортирование осуществлялось в непакетированном виде). Расстояние между ящиками в пакете должно быть не менее 0,02 м, длина выступающих частей пакета ящиков с каждой стороны плоского поддона - не более 0,04 м.

Допускается формировать пакеты ящиков в специализированных контейнерах, изготовленных по технической документации, утвержденной в установленном порядке.

Средства скрепления и способы пакетирования - по ГОСТ 24597-81.

На каждой партии винограда в камере с РГС прикрепляют на видном месте паспорт с указанием:

- 1) номера документа о качестве при приемке и номера сертификата о содержании токсикантов в винограде и соблюдении регламентов применения пестицидов;
- 2) поставщика;
- 3) ампелографического сорта;
- 4) массы партии (брутто, нетто), в килограммах;
- 5) даты загрузки;
- 6) назначенного срока хранения.

На небольших партиях паспорт прикрепляют на всех угловых штабелях каждой партии.

Относительная влажность воздуха (газовой среды) в камере с РГС должна быть в пределах 90-95%.

Качество винограда контролируют путем внешнего осмотра и анализа отобранных проб. Методы анализа качества винограда в отобранных пробах - по ГОСТ 32786-2014.

Внешний осмотр осуществляют по окончании охлаждения винограда: в первой половине назначенного срока хранения один раз в месяц, далее - не реже двух раз в месяц и по окончании хранения.

При транспортировке, как правило, виноград пакуют в ящики и ящики-лотки при норме затаривания 8-10 кг. При упаковке в ящики верхний ряд гроздьев накрывают бумагой.

Глава II. Виноград сушеный

2.1 Состав и виды сушеного винограда

Сушеный виноград должен вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта (ГОСТ 6882-88) по технологической инструкции с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

Характеристики:

Для выработки сушеного винограда (полуфабриката) используют свежий виноград, отвечающий требованиям нормативно-технической документации.

Для выработки сушеного винограда (готового продукта) используют свежий виноград, отвечающий требованиям нормативно-технической документации и сушеный виноград (полуфабрикат).

В зависимости от ампелографических сортов и способов обработки сушеный

виноград (полуфабрикат и готовый продукт) вырабатывают следующих видов:
-кишмиш (сояги, сабза, бедона, шигани);
-изюм (светлый, окрашенный);
-авлон.

Характеристика видов приведена в приложении 1.

В зависимости от показателей качества сушеный виноград кишмиш и изюм подразделяют на три сорта: высший, первый и второй. Сушеный виноград авлон на сорта не подразделяют.

В сушеном винограде не допускаются:

ягоды загнившие;

ягоды, пораженные вредителями хлебных запасов;

признаки спиртового брожения и плесень, видимая невооруженным глазом;

насекомые-вредители, их личинки и куколки;

металлические примеси;

минеральные примеси, ощущаемые органолептически (для готового продукта).

Упаковка и маркировка по ГОСТ 12003-76.

На этикетке потребительской упаковки должны быть указаны информационные данные о пищевой и энергетической ценности продукта в соответствии с таблицей 3.

Таблица 3 - Пищевая и энергетическая ценность сушеного винограда в пересчете на 100 г съедобной части продукта

Наименование продукта

Углеводы, г

Витамины, мг

Энергетическая ценность, ккал

В

В

РР

Виноград сушеный:

изюм

71,2

0,15

0,08

0,5

262

КИШМИШ

70,9

0,15

0,08

0,5

264

авлон

71,0

0,15

0,08

0,5

263

Кстати, изюму везде находится место: оладьи, выпечка, творожные запеканки или

свежий творог, каши, салаты, мясные блюда. Больше всего в сушеном винограде витамина В1 (тиамина), который необходим для нормальной работы нервной системы. Из-за низкого содержания натрия изюм больше других сухофруктов подходит при высоком кровяном давлении. Он полезен для здоровья зубов, способствует улучшению зрения, а благодаря содержанию железа (20% суточной нормы в 100 г продукта) полезен при анемии.

2.2 Экспертиза сушеного винограда

Настоящий стандарт ГОСТ 6882-88 (действующий) (распространяется на сушеные фрукты, (готовый продукт), их смеси, полуфабрикат и фруктовые десерты и устанавливает правила приемки и методы испытаний:

- качества упаковки и маркировки;
- массы нетто;
- массовой доли компонентов в смесях сушеных фруктов;
- наличия металлических примесей и зараженности вредителями хлебных запасов;
- количество плодов в 1 кг, массовой доли дефектных плодов и растительных примесей;
- органолептических показателей;
- массовой доли минеральных примесей (песка);
- массовой доли влаги;
- массовой доли сернистого ангидрида.

Отбор точечных проб:

Для продукции, упакованной в транспортную тару, из каждой вскрытой упаковочной единицы выборки отбирают в сосуд из верхнего, среднего и нижнего слоев продукта три точечные пробы, каждая массой, указанной в таблице 4 (по ГОСТ 1750-86).

Таблица 4 Объем выборки/масса пробы.

Объем выборки (количество транспортной тары)

Масса точечной пробы сухофруктов, г

мелкоплодных и резаных

крупноплодных

смесей

2

500

600

1200

3

300

400

800

5

200

300

500

Для фасованной продукции точечной пробой следует считать содержимое одной потребительской упаковочной единицы.

Определение массовой доли влаги

Массовую долю влаги определяют по ГОСТ 28561, ГОСТ 28562 со следующим дополнением:

Подготовка пробы к испытанию.

Пробу однокомпонентного продукта освобождают от косточек, семян и плодоножек, половинки плодов режут пополам. Пробу измельчают частями в бытовой электромясорубке или мельнице (с частотой вращения ножей не менее 8000 мин) до получения однородной массы. Масса разовой загрузки электромясорубки или мельницы не должна превышать 50 г. Каждую загрузку измельчают в два-три приема, продолжительность одного приема измельчения должна быть 5-10 с. Из измельченной пробы следует немедленно взять навески для определения влаги. При необходимости хранения пробы ее немедленно помещают в чистую сухую герметично закупоренную банку и снабжают этикеткой по п.2.3.5 (ГОСТ 1750-86) Пробы хранят в сухих, чистых, герметично закупоренных металлических крышками банках при комнатной температуре не более 1 мес. Банки снабжают этикетками с указанием наименования продукта, предприятия-изготовителя, даты выработки продукции, даты отбора пробы, ее массы и назначения, фамилии и подписи лица, отобравшего пробу.

Объединенную пробу делят на три части. Пробу смеси сушеных фруктов делят на части после определения массовой доли компонентов.

Одну часть массой 400 г однокомпонентного продукта или 1300 г смеси сушеных фруктов используют для определения массовой доли влаги и массовой доли сернистого ангидрида.

Вторую часть массой 1000 г мелкоплодных или резаных фруктов, или 2000 г крупноплодных фруктов, или 3000 г смесей сушеных фруктов используют для последовательного определения наличия металлических и других посторонних примесей, зараженности вредителями хлебных запасов, общего количества дефектных плодов и растительных примесей, массовой доли плодов с отдельными дефектами, количества плодов в 1 кг.

Оставшуюся часть объединенной пробы используют для определения органолептических показателей и массовой доли минеральных примесей.

Пробу хранят не более 10 суток при комнатной температуре.

Из пробы смеси сушеных фруктов, взятой по п.2.3.4 (ГОСТ 1750-86) отделяют 1000 г продукта. Затем отбирают не менее 50 г каждого компонента и отдельно измельчают.

Объединенную пробу делят на три части. Пробу смеси сушеных фруктов делят на части после определения массовой доли компонентов.

Одну часть массой 400 г однокомпонентного продукта или 1300 г смеси сушеных фруктов используют для определения массовой доли влаги и массовой доли сернистого ангидрида.

Вторую часть массой 1000 г мелкоплодных или резаных фруктов, или 2000 г крупноплодных фруктов, или 3000 г смесей сушеных фруктов используют для последовательного определения наличия металлических и других посторонних примесей, зараженности вредителями хлебных запасов, общего количества дефектных плодов и растительных примесей, массовой доли плодов с отдельными дефектами, количества плодов в 1 кг.

Оставшуюся часть объединенной пробы используют для определения органолептических показателей и массовой доли минеральных примесей.

Следует помнить, что при экспертизе хлебобулочных изделий, к примеру, батончиков с изюмом - изюм должен быть равномерно распределен по массе батона.

2.3 Хранение сушеного винограда

Сушеные фрукты должны храниться при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности не более 70% в складах, не зараженных вредителями с соблюдением санитарных правил.

Срок хранения со дня выработки изготовителем:

12 мес - для чернослива и сушеных слив высшего сорта, фруктовых десертов; 12 мес - для чернослива и слив сушеных высшего сорта (при температуре хранения от 0 до 5 °С. 12 мес - для остальных сушеных фруктов.

Заключение

На основании проведенных исследований можно сделать вывод о том, что виноград обладает высокими питательными, диетическими и лечебными свойствами.

Количество сахара в ягодах наблюдается от 16 до 30%-тов. Виноградный сахар содержит глюкозу (по другому называют виноградным сахаром) и фруктозу (12-22%), что обуславливает быстрое и легкое усвоение его организмом человека. В сушеном винограде углеводов в разы больше (70 гр/100гр), сахара около 60% и 15% воды в сушеном против 80% в свежем винограде.

Ягоды содержат от 0,5 до 14%-тов органических кислот (винокалиевая, яблочная, щавелевая, муравьиная и другие), а так же соли кальция, натрия, магния, фосфора, серы, железа, меди, цинка, марганца и др. элементы.

Однако, из вышеизложенного так же следует то, что изюм противопоказан при сахарном диабете, при проблеме ожирения, при острой сердечной недостаточности, язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки и т.п. заболеваниях.

Предложения:

- Особое внимание должно быть обращено на рациональное и безотходное

использование винограда, повышенная урожайность и снижение себестоимости продукции, это наиболее актуально при уменьшающемся импорте всех видов винограда за 2013-2016 годы.

Сводная информация с рустата:

Импорт в Россию товаров из группы «виноград» за период 2013 - 2016 составил \$1.57 млрд., общим весом 1266 тыс. тонн.

В основном импортировались «виноград свежий» (87%), «виноград сушеный» (13%). В структуре импорта по странам (товаров из группы «виноград») на первом месте Турция (33%), на втором месте Чили (11%).

Экспорт из России товаров из группы «виноград» за период 2013 - 2016 составил \$6.1 млн., общим весом 5.77 тыс. тонн.

В основном экспортировались «виноград свежий» (51%), «виноград сушеный» (49%). В структуре экспорта по странам (товаров из группы «виноград») на первом месте Беларусь (31%), на втором месте Украина (24%).

- Сорта винограда нужно выбирать с различными сроками созревания, от самых ранних и до самых поздних, для того чтобы обеспечить население свежим виноградом в течение нескольких месяцев

Для получения качественных и высоких урожаев следует соблюдать следующие требования:

- Точно соблюдать все агротехнические требования по возделыванию винограда, с учетом биологии и физиологии растений.
- Подбор наиболее подходящих для данной зоны сортов и формировок, и правильное их размещение, внедрение новых.
- Своевременно вносить удобрение, для улучшения плодородия почвы, а так же для улучшения качества урожая.
- В законодательстве - обновлять и дополнять существующие нормативные акты (хотя данная работа уже проводится на примере ГОСТ 6882-88 - был введен в действие 01.01.1989, но последние изменения были внесены 13.07.2017, следовательно, назвать ГОСТ «устаревшим» нельзя).

Список использованной литературы

Нормативные акты:

1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 01.05.2017) "О защите прав потребителей"
2. ГОСТ 32786-2014 Виноград свежий столовый. Дата введения: 01.01.2016.
3. ГОСТ 27198-87 (СТ СЭВ 5622-86) Виноград свежий. Методы определения массовой концентрации сахаров. Дата введения: 01.07.1987.
4. ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов. Дата введения: 01.01.1996.
5. ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути. Дата введения: 01.12.1986.
6. ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка. Дата введения: 01.01.1987.
7. ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца. Дата введения: 01.12.1986.

8. ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия. Дата введения: 01.12.1982.
 9. ГОСТ 29181-91 Хранение в холодильных камерах с регулируемой газовой средой. Дата введения: 01.01.1993.
 10. ГОСТ 28558-90 Аттестация холодильных камер для хранения фруктов и овощей. Основные положения. Дата введения: 01.01.1991.
 11. ГОСТ 20463-75 Ящики деревянные проволочкоармированные для овощей и фруктов. Технические условия. Дата введения: 01.01.1976
 12. ГОСТ 24597-81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры. Дата введения: 01.07.1982.
 13. ГОСТ 33757-2016 Поддоны плоские деревянные. Технические условия. Дата введения: 01.05.2017.
 14. ГОСТ 6882-88 Виноград сушеный. Технические условия. Дата введения: 01.01.1989.
 15. ГОСТ 12003-76 Фрукты сушеные. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Дата введения: 30.06.1977.
 16. ГОСТ Р 53041-2008. Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения. Дата введения: 01.01.2010
 17. ГОСТ 27844-88 Изделия булочные. Технические условия. Дата введения: 01.01.1990.
- Ссылки на электронные ресурсы:
18. <http://mirznanii.com/a/10119/vinograd> - исторические и биологические данные о винограде.
 19. <http://vinograd.info/info/vinogradarstvo/ampelografiya.html> - информация о ампелографии.
 20. <http://www.consultant.ru/> - КонсультантПлюс
 21. <http://www.rags.ru/> - Каталог государственных стандартов РФ (актуальность базы: 10.08.2017)
 22. <https://otravlenye.ru/vidy/pishhevye/mozhno-li-otravitsya-vinogradom.html> - отравления виноградом.
 23. <http://ru-stat.com/date-Y2013-2016/RU/import/world/020806> - импорт винограда в Российскую Федерацию.

Приложение 1

Агадаи

Первенец Куйбышева

Аг алдара

Пестроцветный

Аладастури

Португизер

Арени черный

Пухляковский

Аскери

Ранний ВИРа

Ачкикиж

Расми

Галан (Димят, Смедеревка)

Риш баба

Горула

Сары гиля

Гургон

Сасун

Гюляби дагестанский

Сурученский белый

Днестровский розовый

Страшенский

Джанджал кара

Ташлы

Жемчуг Саба

Тербаш

Зорька (Укр.- 85)

Токун

Кара алдара

Уйгурский белый

Кара боги

Фиолетовый ранний

Кара узюм ашхабадский

Хатми

Картули саадрео (Грузинский ранний)

Хурманы кизил

Кизил сапак

Чауш белый

Кишмиш красный туркменский

Чиляки белый

Куйбышевский скороспелый

Шабаш

Мадлен Анжевин

Шасла белая

Мсхали

Шасла мускатная

Мускат Оттонель

Шакар ангур ташкентский

Мускат Сусанна

Шасла Рамминга

Нарма

Шасла розовая

Паркент

Шасла северная

Прочие (районированные и нерайонированные) столовые, столово-винные, винные сорта, пригодные для транспортирования и потребления в свежем виде.
ТЕХНИЧЕСКИЕ СОРТА

Баян ширей

Ркацители

Воскеат

Сояки

Гарандмак

Сухолиманский белый

Кульджинский

Тарнау

Первенец Магарача

Чинури

Юбилейный Магарача

Технические сорта винограда (винные сорта винограда) - это виноград, который пригоден для производства вина, шампанского, виноградных соков и вторичных продуктов виноделия.

Приложение 2

Вид сушеного винограда

Характеристика

Кишмиш:

Сушеный виноград без семян:

сояги

из светлых сортов винограда, полученный путем сушки в специальных помещениях без воздействия прямых солнечных лучей

сабза

из светлых сортов винограда, полученный путем воздушно-солнечной или механизированной сушки с предварительной обработкой щелочью, а для получения сабзы золотистого цвета - с дополнительной сульфитацией

бедона

из светлых сортов винограда, полученный путем воздушно-солнечной или механизированной сушки без предварительной обработки

шигани

из темных сортов винограда, полученный путем воздушно-солнечной или механизированной сушки без предварительной обработки

Изюм:

Сушеный виноград с семенами:

изюм светлый

из светлых сортов винограда, полученный путем воздушно-солнечной или механизированной сушки с предварительной обработкой щелочью, а для получения золотистого цвета с дополнительной сульфитацией

изюм окрашенный

из окрашенных сортов винограда, полученный путем воздушно-солнечной или

механизированной сушки без предварительной обработки

Авлон

Сушеный виноград из смеси кишмишных и изюмных сортов винограда различной окраски, полученный различными способами обработки