Министерство высшего и средне специального

образования Республики Узбекистан

Ташкентский Профессиональный

Политехнический Колледж

Курсовая работа

по предмету: Товароведение

тема: Водка

**Введение**

*«Функционирование свободных рыночных цен, складывающихся на основе действительного спроса и предложения, является важнейшим звеном рыночной экономики, обеспечивающим тесное взаимодействие производителей и потребителей продукции». «Пожалуй, в выборе подходов, тактики и стратегии либерализации цен как нигде конкретно проявился один из принципов реформирования экономики – постепенность и поэтапность проводимых реформ в республике».*

*И. А. Каримов*

С каждым днем нашего продвижения по пути независимости становится все очевиднее, что важнейшими и решающими условиями сохранения стабильности и обеспечения национальной безопасности является ускорение осуществление процессов глубокого реформирования и обновления политической, экономической жизни, социальной сферы нашего общества.

Принципиальными подходами к реформированию общества являются приоритет экономических преобразований, однозначный отказ от командно – административной распределительной системы и формирование общественных отношений, базирующихся на рыночной экономике.

Производство этилового спирта-сырца в Узбекистане в янв.-марте 2009г. снизилось на 2,2% по сравнению с аналогичным периодом 2008г. до 1,090 млн. дал, по данным государственного комитета по статистике республики. По данным Госкомстата, производство пищевого спирта в янв.-марте составило 987,6 тыс. дал (минус 8,9%), производство технического спирта - 6,1 тыс. дал (+3,4%), спирта-ректификата - 192 тыс. дал (минус 6,7%). Часть производных спирта-сырца выпускается за счет импортируемого сырья. По данным статистического ведомства, производство водки и ликероводочных изделий в Узбекистане в янв.-марте 2009г. составило 2,145 млн. дал (+8,4%), коньяка - 5,8 тыс. дал (+19,4%), виноградного вина - 556 тыс. дал (минус 8,3%), шампанского - 22,7 тыс. дал (минус 28,6%), пива - 1,851 млн. дал (+ 3,8%).

На сегодняшний день в ассоциации действуют два совместных предприятия: "Узбек-Винклер" (совместное с ФРГ), выпускает оборудование для небольших пекарен; "Интерко-Супер" (совместно с США), занимается выпуском алмазных инструментов для шлифовки сверхтвердых инструментов.

В отрасли осуществляется девять крупных инвестиционных проектов, в том числе с такими фирмами как "Арчелик", "Рам" (Турция), "Кулькони", "Юнг Хайринг" (Германия), "Се Мюнг Металл ЛТД" (Корея), "Луммус корпорация" (США) и т.д.

Тема курсовой работы – водка. Судя по историческим источникам, водка существовала очень давно. Но даже про такой продукт, всем нам известный как водка, на сегодняшний день, мы можем многое узнать в различных информационных источниках. Но многие предпочтут этот продукт употребить, чем о нем узнать.

Целью курсовой работы является - это переработать различного рода информацию о данном продукте и сделать многочисленные выводы.

**Ассортимент**

Водка "Аврора"

Состав: вода питьевая исправленная, спирт этиловый ректифиованный "люкс" из пищевого сырья, патока, регулятор кислотности - сода пищевая, растительный экстракт "Абсолют ASM 665".

Крепость 40% об. Объем 0.5л. и 0.75л.

Кедровая водка из сибирской тайги

"На кедровых орехах"

"На кедровых орехах с медом"

"На кедровой живице"

Бутылка с уникальной укупоркой с защитной пломбой

Термоусадочный колпачок

Веревка, запаянная внутрь

Защитная пломба

Способ укупорки защищен патентом на 10 лет каждая бутылка защищена металлической пломбой с индивидуальным номером для открывания бутылки необходимо потянуть веревку с защитной пломбой.

Водка "Пять озер Особая"

В состав водки особой "Пять озер" Особая" включен настой таежных трав "Пять озер" Особая" придется по вкусу ценителям особых водок и сибирских традиций. Все компоненты водки с исключительно натуральны.

*Водка «Ташкент» 0,5 л.*

*Водка «Ташкент 2200» 1 л.*

*Водка «Хлебная» 0,75 л.*

*Водка «Красная площадь» 0,75 л.*

*Водка «Элита» 1 л.*

*«Финляндия» 0,5 л.*

*«Русский стандарт» 0,5 л.*

*«Русский стандарт» 0,375 л.*

*«Русский стандарт» 0,05 л.*

*Водка «SV» 0,5 л.*

*Водка «SV» в ассорт. 0,2 л.*

*«Немирофф» мед/перц 0,5 л.*

*Настойка «Немирофф» 0,37 л.*

*Настойка «Немирофф» 0,25 л.*

*Водка «Немирофф» 0,05 л.*

*Водка Немирофф 0,1 л.*

**История**

С древности за алкоголем закрепилось название «похититель рассудка». Согласно некоторым предположениям, примерно за 10000 лет до нашей эры люди узнали об особенностях спиртных напитков из меда, фруктов и ягод.

Спирт в чистом виде первыми получили арабы в VII или VIII веке. Прототип водки изготовил в XI веке персидский врач Ар-Рази, который первым выделил этанол путём перегонки. Жидкость использовалась исключительно в медицинских целях, так как Коран запрещает употребление алкоголя. В Европе первая перегонка спиртосодержащей жидкости была сделана итальянским монахом-алхимиком Валентиусом.

**Классификация**

Содержание спирта в напитке обычно выражается в градусах и обозначается на этикетке цифрой с маленьким кружочком наверху: 40°, 45° и т.д. Однако в 70-е годы по образцу некоторых западных стран у нас начали обозначать крепость водки в процентах. Вряд ли в этом есть особый смысл, поскольку нигде не указывается, от чего исчисляется этот процент - от веса или от объема. В нашей стране был отработан четкий порядок обозначения содержания алкоголя в напитке: при исчислении весовых процентов обозначалось количество градусов - 40°, 35° и т.д., при исчислении объемных на этикетках значилось: "крепость 18-20% об." или "спирт 16% об."

На некоторых этикетках крепких алкогольных напитков в настоящее время можно встретить двойное обозначение крепости водки и виски, например: 40% об. (70' Br.Proof)". Это вызвано тем, что на Западе сложилась традиция не учитывать факта концентрации (сжатия) спирта и исчислять крепость алкогольных напитков на основе вносимых в купаж компонентов, а не исходить из реальной его оценки. Таким образом, наряду с русской, менделеевской системой определения крепости водки, указывается старая, "завышенная" система, которая и обозначается в скобках. С научной точки зрения "rpaдyсом" крепости считается одна сотая (0,01) часть безводного (100%) спирта.

До недавнего времени ассортимент отечественных водок был ограничен действующими стандартами и ТУ. В основном производилась водка Московская особая, Столичная (40%-, 50%- и 56%-ная). Несколько позднее стали выпускать водку Пшеничную, Русскую, Сибирскую, Петровскую и др.

За последние несколько лет ассортимент водок резко возрос -- до десятков наименований. Наряду с общепризнанными наименованиями отечественные изготовители выпускают множество новых наименований водок, порой имеющих несущественные отличия друг от друга. Каждый изготовитель стремится выпускать свои оригинальные наименования водок, рецептура и технология которых составляют коммерческую тайну. Поэтому информация, доводимая до потребителя с помощью маркировки, не позволяет сделать компетентный выбор и выявить отличия, формирующие потребительские предпочтения. Потребителю остается надеяться на правдивость информации изготовителя, а также на предыдущий опыт опробования водки того же наименования.

Различают две группы водок -- обыкновенные и особые.

К обыкновенным относятся водки, являющиеся водно-спиртовыми смесями. К ним относятся водки Обыкновенная, Старорусская, Экстра, Пшеничная, Сибирская, водка крепостью 40, 50, 56% об.

Особыми считаются водки, при производстве которых использованы различные вкусовые и ароматические добавки, улучшающие вкус и запах, смягчающие жгучий вкус спирта. Ассортимент этих водок: Русская, Российская, Столичная, Московская особая, Лимонная, Посольская, Украинская горилка и др.

Факторы качества. Основными факторами, формирующими качество водки, являются сырье и степень очистки водно-спиртовой смеси.

Сырье для получения водки делится на основное (этиловый спирт, вода, смягчающие вкусовые добавки) и вспомогательное (пряности, ароматические травы, свежие и сушеные плоды, ягоды, овощи, иногда красители).

Основное разнообразие водок обусловлено подвидом и сортом спирта-ректификата, качеством воды, вспомогательным сырьем (добавками), а также степенью очистки сводно-спиртовой смеси. При производстве водки используют спирт-ректификат сортов люкс, экстра, высшей очистки. Для отдельных видов водки применяют тройную перегонку спирта. Например, Кремлевская водка отличается мягким вкусом и практически не содержит сивушные масла благодаря использованию новейшей технологии тройной перегонки.

Вода, используемая при производстве водок, должна быть прозрачная, бесцветная, без посторонних вкуса и запаха, соответствующая установленным требованиям по показателям безопасности. Вода умягчается путем освобождения от кальциевых и магниевых солей (жесткость не выше 0,36 мг. экв/л). При применении жесткой воды на внутренней поверхности бутылок выпадает белый осадок кальциево-магниевых солей, ухудшающий товарный вид продукции.

Для отдельных наименований водки применяют природную воду, отличающуюся особыми свойствами, например повышенным содержанием ионов серебра. Так, при производстве водки Серебряный родник используют родниковую воду, содержащую ионы серебра. Используют и различные способы обработки воды или водки, например обработку магнитными полями.

Для улучшения вкуса отдельных видов водки применяют добавки: двууглекислый и уксуснокислый натрий -- для Московской особой водки, сахар -- для водки Столичной, определенные наборы ароматических трав и ягод для новых наименований водок -- Никит, Петр I, Екатерина, Господин Великий Новгород и др.

Существенно влияет на смягчение резкого вкуса и запаха, присущего этиловому спирту-ректификату, очистка водно-спиртовой смеси.

Для этого водку фильтруют через отмытый зернистый кварцевый песок, свободный от известковых загрязнений, отстаивают для выделения минеральных осадков, фильтруют через древесный активированный уголь и перед розливом пропускают снова через песочный фильтр.

Скорость фильтрации, особенно через активированный уголь, имеет большое значение для качества водки. При контакте водки с активированным углем частично адсорбируются сивушные масла (25-40% общего количества в водке), уксусный альдегид (10-17%) и частично этиловый спирт. Происходит также частичное окисление кислородом, содержащимся в порах угля, этилового спирта до органических кислот с последующим образованием сложных эфиров, ацеталей.

При этом снижается крепость водки на 0,1-0,2% об., улучшаются ее вкус и аромат. Чем медленнее фильтруется водка и чем дольше она соприкасается с углем, тем выше качество готового продукта.

Очищенную водку подвергают окончательному лабораторному контролю по крепости и показателям безопасности, после чего доводят до необходимой крепости и разливают.

**Технология производства**

Основным показателем качества водки является ее безопасность, причем в первую очередь ''химическая'' безопасность.

Согласно Федеральному закону '' О качестве и безопасности пищевых продуктов'', безопасность продуктов в частности водок - это состояние обоснованной уверенности в том что продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущего поколений.

Энергетическая ценность водки составляет 235ккал в 100гр продукта и обусловлена в основном содержанием этилового спирта (при сгорании 1г в организме выделяется 7ккал).

Основной причиной, стимулирующей потребление спиртных напитков, является их способность физиологического воздействия на человеческий организм. Физиологическое воздействие пищевых продуктов на организм обусловлено содержанием следующих групп физиологически активных веществ, воздействующих на системы организма человека: нервную (этиловый спирт, кофеин, никотин, теобромин и др.); сердечно - сосудистую (этиловый спирт, кофеин, соли калия, магния, ферменты и др.); пищеварительную (минеральные соли, органические кислоты, ферменты, пектиновые вещества, клетчатка и др.).

Основное физиологическое действие алкогольных напитков на организм человека связано с влиянием этилового спирта на нервную и сердечно- сосудистую системы, а степень воздействия зависит от дозы алкоголя.

Основным сырьем для производства русской водки всегда служили зерновые — сначала рожь и ржаной солод, а с середины XIX в. во все больших масштабах стали использовать пшеницу. К основному зерновому компоненту в сусло традиционно добавляют в небольших количествах ячмень, овес, просо, кукурузу, гречиху, горох.

Вода — тоже важнейший компонент водки, как, впрочем, и других крепких спиртных напитков. Именно от используемой воды в значительной мере зависят уникальные вкусовые качества русской водки. Лучшей является мягкая вода из верховьев рек, а также из родников. До смешивания с зерновым спиртом вода проходит несколько стадий очистки: отстаивание, аэрацию, фильтрацию через кварцевый песок. Она должна быть совершенно прозрачной, бесцветной, с минимальным содержанием солей, ее не кипятят и не дистиллируют. Поэтому настоящая русская водка обладает особой мягкостью, своеобразным вкусом и хрустальной чистотой.

Технология производства водки была разработана Техническим комитетом при Департаменте неокладных сборов в 90-е годы девятнадцатого века и практически в неизменном виде дожила до настоящего времени. Сначала готовят смесь воды и спирта-ректификата, т. н. «сортировку». Затем сортировка проходит механическую фильтрацию и фильтрацию сквозь активированный уголь. В некоторых случаях, в особенности для водок класса «премиум» осуществляется ещё и дополнительная обработка полученного продукта — молоком, яичным белком, серебром и т. п. — так называемая «очистка». Хотя в физическом смысле подобная обработка очисткой вовсе не является. В лучшем случае можно говорить о насыщении водно-спиртового раствора дополнительными микроэлементами (например, если речь идет о молоке), в худшем — лишь о маркетинговом приеме. Современный ГОСТ допускает использование многочисленных добавок (хотя и в незначительных количествах), улучшающих вкусовые качества и «питкость» водки. Водки с использованием добавок относятся к классу "водок особых" [ Родионов Б. Полугар. Водка, которую мы потеряли. — М.: Зебра Е, 2009 Готовую водку разливают, укупоривают и этикетируют.

*Внешний вид (прозрачность) и цвет спирта и водки* оценивают, визуально сравнивая в проходящем рассеянном свете анализируемое изделие и дистиллированную воду. С этой целью берут две одинаковые по размеру и однородные по цвету стекла пробирки. В одну из их наливают 10 смі анализируемого напитка, а в другую 10і см дистиллированной воды, устанавливают различные отклонения от цвета и определяют наличие механических примесей.

При оценке *вкуса и запаха* спирта его предварительно разбавляют умягченной (исправленной) водой до объемной доли 40% при 20 °С, помещают в посуду объемом 500 смі с пришлифованной пробкой, перемешивают и разливают в дегустационные бокалы. Оценить запах и аромат спирта можно также путем растирания между ладонями небольших количеств спирта и вдыхания его паров, улетучивающихся в результате нагревания при растирании. Это определение проводится с момента взятия пробы спирта на ладонь до полного его испарения, для того чтобы уловить первые, легко улетучивающиеся фракции (эфиры), промежуточные и последние, (например, сивушное масло).

После того как оценили запах и аромат спирта, оценивают его вкус, устанавливая, имеет ли спирт нормальный жгучий спиртовой вкус или же резко жгучий, имеется ли горьковатость или сладковатость, зависящие от вида исходного сырья, из которого выработан спирт, и т.д.

Вкус и аромат должны быть гармоничными, приятными, без жгучего вкуса и запаха спирта, посторонних привкуса и запаха, таких как запах резины, керосина, металлический привкус от емкостей с поврежденным покрытием, посторонний вкус и запах в результате производства водки на плохо обработанном оборудовании.

**Физико-химические показатели**

Физико-химическими методами оценивают полноту налива, массовую долю спирта, сахара, вредных примесей и другие показатели в соответствии с действующими ГОСТ.

*Полнота налива* оценивается с помощью мерной лабораторной по суды. По очереди определяют объем каждой из 20 бутылок. За окончательный результат принимают округленное до первого десятичного знака среднее арифметическое результатов измерений в каждой из 20 бутылок.

***Крепость*** — измеряют концентрацию этилового спирта ареометром для спирта в водно-спиртовом растворе, полученном после предварительной перегонки водки.

*Щелочность* (объем соляной кислоты концентрацией 0,1 моль/дм израсходованный на титрование 100 см водки) — применяют химический метод, основанный на определении объема соляной кислоты концентрацией 0,1 моль/дм израсходованного на титрование 100 см водки, и потенциометрический, при котором устанавливают точки нейтрализации анализируемой водки с применением слабого раствора соляной кислоты.

*Массовая концентрация альдегидов* — определяют путем реакции присутствующих в водке альдегидов с фуксинсернистым реактивом.

*Массовая концентрация сивушного масла*. Устанавливают при реакции высших спиртов с раствором салицилового альдегида в присутствии серной кислоты.

*Массовая концентрация сложных эфиров*. Сложные эфиры определяют титрометрически, путем омыления их щелочью после предварительной нейтрализации содержащихся в водке кислот.

*Подлинность и показатели безопасности* определяются по ГОСТ Р 51786—2001 «Водка и спирт этиловый из пищевого сырья. Газохроматографический метод определения подлинности».

*Массовая концентрация общего экстракта* определяется пикнометрическим или рефрактометрическим методами.

*Массовая концентрация сахара* определяется методом прямого титрования раствора окислителя (раствор Фелинга) раствором сахара с известной концентрацией до полного восстановления окисной меди в закисную. Этот метод наиболее точный, его используют и в качестве арбитражного.

*Массовая концентрация кислот* определяется ацидометрическим

методом (по индикатору бромтимоловому синему или фенолфталеину) или используют электрометрическое титрование.

Для розничной торговли спирт, водку и разливают в бутылки из обесцвеченного, полубелого или зеленого стекла различной вместимости, а также фигурные бутылки, стеклянные, хрустальные, фарфоровые и керамические графины.

Хранят водку в сухих, хорошо вентилируемых помещениях при оптимальной температуре 10- 20 °С и влажности воздуха не более 85%.

Гарантийный срок хранения водки 12 месяцев.

**Упаковка водки**

Упаковка водки – это упаковочное изделие, предназначенное для защиты от боя бутылок водки и других винно-водочных изделий во время транспортировки. Стеклянная тара является хрупкой продукцией подверженная бою во время транспортировки и многочисленных разгрузок. Для обеспечения безопасности стеклянной тары и ее содержимого используется картонная упаковка водки, выполненная из гофрированного картона самых прочных марок. Обычно для этой цели используют трехслойный гофрокартон марки Т-23 и Т-24. Кроме этого коробка водки обладает дополнительной защитой благодаря профилю гофрированного картона, то есть высоте гофры промежуточного слоя гофролиста. Обычно для этой цели подбирают профиль «С» - он хорошо гасит удары во время погрузо-разгрузочных работ и лучше переживает штабелирование в несколько рядов. Для усиления дна коробки под водку используют донные прокладки или вкладыши.

Для нанесения маркировки и обозначений на коробки под водку используют флексопечать. Обычно картонная тара для водки хорошо раскрученных марок содержит печать до 3-х и 4-х цветов как дополнительную защиту от подделок, так как дорогостоящие 3-х и 4-х цветные печатные машины флексопечати встречаются только у ограниченного количества производителей гофротары. Хотя часто встречаются и исключения, как например, коробка водки «Журавли» или «Кристалл» - тут печать ограничивается одним цветом. В данном случае имеет место экономическая составляющая, так как упаковка водки, выполненная в один цвет, отличается низкой ценой и большей возможностью выбора оптимального по цене поставщика среди небольших фирм.

На этикетке водки присутствует несколько видов информации:

– наименование продукта,

– объем,

– крепость,

– гост,

– срок хранения,

– описание продукта,

– наименование и адрес завода изготовителя,

– штрих-код.

На бутылке также должна присутствовать акцизная марка.

**Маркировка водки**

Художественно оформленная этикетка содержит строго определенную информацию, которая позволяет многое узнать о содержащемся напитке. Прежде всего это наименование водки на русском языке.

Правда, в последние годы отдельные российские производители стали грешить, размещая русское по духу название на иностранный манер (водка "Peter The Great", например). Спрашивается, зачем?

По названиям новых водок можно судить о степени требовательности к себе многих производителей. Если такие названия водок как Евпатий Коловрат, Касимовская невеста, еще можно как-то объяснить чувством местного патриотизма, то такие как Осторожно, ГАИ!, Огненная вода, Батька Махно, На перекате, Улыбка Джоконды , Татьянин день представляются нам, мягко говоря, неоправданными ни с какой точки зрения.

Более того, названия некоторых водок свидетельствует о явно низкой культуре их создателей (например, Дикий мужик , Хреновина .

Водочная этикетка также содержит сведения об организации, в систему которой входит предприятие-изготовитель; о вместимости бутылки в дм3 (л); о стандарте на данную продукцию.

Что же касается номера бригады и даты розлива, то эти данные проставляют компостером или штампом на оборотной стороне этикетки.

Очень важный показатель - крепость водки.

Существует правило, согласно которому содержание спирта в алкогольном напитке должно в обязательном порядке указываться на бутылочной этикетке.

В России и в СССР традиционно содержание спирта выражалось в градусах и обозначалось цифрой с маленьким кружочком вверху: 40°, 45°.

Однако в 70-е годы получило распространение нетрадиционное выражение в процентах, которое было бездумно заимствовано у ряда зарубежных стран. В самом деле: указание на процент (%) не является оправданным, так как не указывает, от чего исчисляется этот процент - от веса или от объема. В то же время в нашей стране был отработан четкий порядок обозначения содержания алкоголя в напитке: при исчислении весовых процентов указывалось количество градусов - 40°, 35° и так далее.

При исчислении же объемных процентов обозначение на этикетках следующее: "крепость 18-20% об." или "спирт 16% об.".

На некоторых этикетках крепких алкогольных напитков в настоящее время можно увидеть двойное обозначение крепости водки и виски, например: Московская особая водка 40% об. (70° Br. Proof). Это вызвано тем, что на Западе не учитывают факта концентрации (сжатия) спирта и исчисляют крепость алкогольных напитков на основе вносимых в купаж компонентов, а не указывают реальную крепость напитка. Таким образом, сейчас на этикетках иногда указывается наряду с русской системой определения крепости алкогольного напитка старая, "завышенная" система, которая и обозначается в скобках.

С научной точки зрения, "градусом" крепости считают одну сотую (0,01) часть безводного (100%) спирта. В Англии спирт измеряют объемом, как обыкновенную воду. Но не объемом безводного (100%) спирта, а объемом так называемого "пробного, или практического спирта", обозначаемого Proof, в единице которого лишь 57,3 объема безводного спирта.

Самым правильным является менделеевское обозначение крепости алкоголя: это точная оценка количества алкоголя в напитке по весу. Английское же обозначение учитывает лишь техническую ступень дистилляции спирта, послужившего сырьем для получения водки или виски, но ничего не говорит о том, что мы на самом деле потребляем, так как упускает сложнейшие биохимические и физические превращения, происходящие со спиртом при контракции.

**Срок хранения**

Обычно считается, что водка имеет неограниченный срок хранения. Это не совсем так. При длительной выдержке водки происходит увеличение щелочности напитка и может появиться осадок, ухудшающий вкус напитка. Согласно действующему ГОСТу, срок хранения водки определен в 12 месяцев, а поставляемой на экспорт – 5 лет.

В принципе, если водка доброкачественная, то она может храниться не менее десяти лет, так как спирт, на основе которого она изготовлена, практически не может испортиться.

При длительном хранении водка испаряется даже через неоткрытый колпачок.

**Контроль качества**

Контроль качества и безопасности производится хроматографическим методом, а также путём дегустации.

**Взаимосвязь фирм Узбекистана с фирмами импортерами**

Для полного удовлетворения потребностей внутреннего рынка достаточно не более 30%, остальное вывозится за пределы республики. Поэтому завоевание внешних рынков сбыта продукции является стратегической задачей развития отрасли.

Экспортный ассортимент предприятий отрасли представлен следующими видами продукции: концентрированный виноградный сок, виноматериалы в ассортименте, коньяк, коньячный, этиловый и пищевой спирт.

Общая динамика экспорта продукции предприятий компании «Узвинпром-холдинг» за период с 1999-2005 г.г. и по видам продукции приведена в Приложении.

По данным Государственного таможенного комитета Республики Узбекистан, объем экспорта предприятий холдинга в 2005 году составил 4 286 тыс. долл. США, из которых 1,3 млн. дал вина виноградного и виноматериалов на сумму 2,5 млн. долларов США, 33,2 тыс. дал коньячного спирта на сумму 506 тыс.долл. США и 242 тыс.дал этилового спирта на сумму 1341 тыс. долл. США.

Основными странами импортерами винной продукции республики явились Российская Федерация, Республики Кыргызстан и Казахстан.

В 2005 году в Российскую Федерацию было экспортировано 1,125 млн.дал винодельческой продукции на сумму 2,3 млн.долларов США или 58% от общего объема экспорта продукции холдинга.

Отличительной чертой узбекской экспортной продукции на внешних рынках является - натуральность продукции, без добавления красителей, ароматизаторов и др. компонентов.

Компанией «Узвинпром-холдинг» принимаются меры по внедрению на предприятиях систем управления качеством по международным стандартам. В целях внедрения указанных систем, совместно с Агентством «Узстандарт» разработан поэтапный план подготовки к разработке, внедрению и сертификации систем качества, в разрезе каждого предприятия. На сегодняшний день завершен первый подготовительный этап. На предприятиях холдинга были проведены выездные семинары и курсы, подготовлены и обучены специалисты по подготовке документации системы менеджмента качества в соответствии с требованиями международных стандартов ИСО серии 9000 версии 2000 г., а также подготовлены внутренние аудиторы из числа специалистов предприятий, для проведения внутренних проверок.

Компанией «Узвинпром-холдинг» постоянно ведется работа по установлению и развитию торгово-экономических связей с различными странами мира.

**Холдинговая компания «Узвинпром-холдинг»**

Предприятия по производству алкогольной продукции полностью обеспечивают потребности республики в винно-водочной продукции.

В 2009 году произведены вина виноградного 3399 тыс.дал, водки и ликероводочных изделий 11052 тыс.дал, коньяка 36 тыс. дал, шампанского 2537 тыс.бут. и спирта пищевого 4928 тыс. дал.

На сегодняшний день предприятиями винодельческой отрасли холдинговой компании вырабатывается большой ассортимент продукции: 21 вид шампанских и газированных вин, 24 вида коньяков, 470 видов ликероводочных изделий и 163 наименования крепленных, сухих, марочных и десертных вин. Основной производственный потенциал винодельческих предприятий позволяет переработку до 250 тыс. тонн винограда на виноделие, производство 15 млн. дал виноматериалов и виноградных вин, 9 млн. дал ликероводочных изделий, 10 млн. бутылок игристых и шампанских вин, 150 тыс. дал коньяка-бренди в год.

За последние 5 лет предприятиями винно-водочной промышленности освоены 328 новых видов алкогольной продукции: такие как водки "Камхар", "Махсус", "Эксклюзивная", "Ржаная", "Штоф" и "Оригинальная"; вина "Маргарита", "Кора Марварид", "Ветка Сакуры", "Шарк Гузали", "Чио-Чио-Сан", "Кизил мусаллас" и полусухое "Мускатное" и другие.

В настоящее время компанией совместно с агентством «Узстандарт» по поэтапному плану предприятий ведётся работа по внедрению системы менеджмента качества и сертификации в соответствии с международными стандартами.

Акционерная компания «Узспиртсаноат» — в состав которого входят ОАО «Андижон-Биокимё», ОАО «Янгиюль-Биокимё», ОАО «Коканд-спирт», ОАО «Тошкентвино» и АО "Бектемир-спирт".

Основные задачи компании — осуществление маркетинговых исследований во внутренних и внешних рынках спиртовой продукции, на основе анализа и расчёта потребностей обеспечить устойчивое производство высококачественной и конкурентоспособной продукции, расширение экспортного потенциала.

Производство пищевого спирта осуществляется Андижанским, Кокандским, Янгиюльским и Бектемирским спиртовыми заводами.

В целях улучшения качества и повышения конкурентоспособности, в истекшем году освоено производство спирта «Экстра» и «Люкс» на Бектемирском опытно-экспериментальном заводе.

Специализированные оптовые базы «Шаробсавдо»

По холдинговой компании функционируют 83 специализированные оптовые базы и в их состав входят 560 фирменных магазинов. Создание специализированной сети оптовой и розничной торговли способствовали в 2009 году доведению объема товарооборота до 467,1 млрд. сум против 1,5 млрд. сум в 1999 году.

В целях удовлетворения покупательского спроса постоянно проводятся выставки, ярмарки и мероприятия по рекламированию выпускаемой продукции.

**Вкус водки**

Очевидно, вкус водки, точнее, различия этого вкуса определяются в первую очередь видом и количеством конкретных примесей (кроме этанола и воды) в различных видах или образцах водки (также отчасти её крепостью). Утверждают, что примеси отвечают за основную часть вкуса, что неточно определяется словами «горький вкус» или «жгучий вкус» у разных сортов водки; это подтверждается тем, что сорта, состоящие из более чистого спирта и воды по крайней мере гораздо менее горьки (почти «как вода»). Таким образом, в заметной мере мягкий вкус водки является критерием её чистоты (хотя существуют и примеси, так или иначе маскирующие горечь).

Фраза «вкус водки» или «дегустация водки» встречается в рекламе (да и в досужих разговорах), рецептах приготовления, а также в бытовых разговорах:

Есть ли у водки вкус или одна горечь? Утверждающие, что у водки есть особый вкус, часто говорят, что у каждой конкретной водки есть свой особый вкус или, точнее, привкус.

Вкус проявляется в виде остаточного ощущения во рту непосредственно после выпитой рюмки. Например, одну из дегустаций описывают так: «Дегустация подтвердила, что водки разнятся по запаху и вкусу, а также другим ощущениям, которые они вызывают: скажем, обжигают язык или наоборот проглатываются легко, „словно масло“».

Вкус в сочетании с закусками. Водку, как правило, закусывают. Закуски могут быть холодными (например, огурец или грибы) и горячими (например, описанные Булгаковым в «Собачьем сердце»). Закускам посвящены отдельные разделы в меню ресторанов и кулинарных книгах. Также водку запивают (натуральными соками или компотами, а также газированными напитками различной степени качества, рассолами, пивом).

**Объем продаж и производства в XXI веке**

Конвейер по розливу водки.

Ежегодно в мире производится и продается более 4,6 млрд литров водки на сумму не менее 50 млрд. USD. На этот напиток приходится примерно 20 % глобальных расходов на крепкий алкоголь (помимо водки к этой категории напитков международная статистика относит коньяк и бренди, виски, ром, джин, текилу, ликёры, абсент, исключаются все виды вина и пива).

В денежном выражении, крупнейшим рынком водки является США. Россия занимает второе место. Это обусловлено существенно более высоким уровнем цен на крепкие спиртные напитки в Соединённых Штатах, а также тем, что в рейтингах не учитывается нелегально произведённая продукция, самогон.

**Разновидности водки**

Самой дорогой водкой в мире является «Diva», приготовленная шотландскими мастерами с соблюдением всех мыслимых и немыслимых правил. Она фильтруется через уголь северной березы, а для полной очистки — сквозь песок и крошку бриллиантов и других драгоценных камней. Стандартная бутыль украшается кубическими цирконами, однако по желанию заказчика они могут быть заменены на любые другие самоцветы. В зависимости от стоимости украшений варьируется и цена бутылки — от стандартных 400 до 1000 долларов.

**Заключение**

Как следует из моей курсовой работы секрет качества водки кроется прежде всего в качестве используемого сырья: зернового спирта, изготовленного из отборных сортов пшеницы и ржи, и живой, мягкой природной воды. К тому же, чем сложнее процесс очистки спиртов, воды и водно-спиртовой смеси, чем лучше смягчители, тем, в конечном итоге, выше качество напитка. Понятно, что чем больше примесей, тем заметней становится тот неприятный сивушный запах, с которым долго боролись первые российские винокуры. Кроме степени очистки, большую роль в качестве спирта играет сырье, из которого он был произведен. Существенное влияние на смягчение резкого вкуса и спиртового запаха водки оказывает очистка спиртово-водной смеси. Для этого применяются различные методы, самый известный из которых - фильтрация смеси через древесный активированный уголь. Одним словом, сделать хорошую водку - дело достаточно сложное, поэтому гарантией качества водки для покупателя сегодня бесспорно является честность и репутация производителя. "Секрет успеха той или иной марки водки у потребителя заключается в умении сделать напиток вкусным, стабильным, грамотно его распространять и поддерживать имидж, - считает Даниил Матюхин, директор петербургского филиала компании "Руст Инк.",- Если хотя бы один из компонентов нестабилен, популярность марки сразу падает. Покупатель должен знать, что он может всегда рассчитывать на определенный продукт, это дает ему ощущение безопасности".

**Список используемой литературы**

1. Герасимова В.А., Белокурова Е.С., Вытовтов А.А. «Товароведение и экспертиза вкусовых товаров».

2. «Книга о водке». / Сост. Ю.Г. Иванов.

3. Похлебкин В.В. «История водки».

4. Жигалов А.А., Хануков Э.Р. «Тенденции изменения на рынке алкогольной продукции. Пиво и напитки».

5. Коваленко А.П. «Самогон и водка: технология и рецепты». – М. Рольф.

6. ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов», № 29-ФЗ

от 02.01.2000 г.

7. Похлёбкин В.В. «История водки».

8. «Спиртные напитки и пиво».Новинки рынка.2004.

9. www.google.ru

10. http://aboutcompany.ru

11. http://dvinaland.ru

12. www.norma.uz

13. http://ru.wikipedia.org

14. http://uzpromvin.uz

15. Ислам Каримов «Узбекистан по пути углубления экономических реформ» Тошкент – Узбекистон 1995 год

16. Ислам Каримов «Узбекистан на пороге XXI века». Тошкент – «Узбекистон» 1997 год.

Приложение

На рынке в небольшом количестве присутствуют национальные виды водок зарубежных стран

Национальные виды водок

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Страна | Наименование водки | Основное сырье для получения спирта |
| Грузия | Чача (виноградная) | *виноград* |
| Венгрия, Словения, Румыния, Югославия | Сливовица (сливовая) | *чернослив* |
| Индонезия | Бамбузе (бамбуковая) | *зерна бамбука* |
| Китай | Майотай (рисовая) | *рис, рисовый солод, дробленое зерно* |
| Израиль | Пейсах | *изюм* |
| Северный Кавказ, Ставрополье, Кубань | Кизлярка | *яблоки, груши, сливы, абрикосы и других фруктов* |
| Франция | Кальвадос | *хорошо сохранившихся неперезрелых яблок* |
| Мексика | Текилла (кактусовая)  Пульке (кактусовая) | *кактусы* |
| Азербайджан, Армения | Тутовка | *ягоды белого и черного тута* |
| Калмыкия и Бурятия | Арька | *Кумыс, закисшее молоко* |
| Турция | Араки (финиковая) | *финики* |
| Япония | Сакэ (рисовая) | *рис, рисовый солод* |