

## **ТОВАРОВЕДНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПИВА СВЕТЛОГО, РЕАЛИЗУЕМОГО В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВОЙ СЕТИ Г. КРАСНОЯРСКА**

**Коносова О.Н.,**

**Научный руководитель канд. техн. наук Веретнова О.Ю.**

***Сибирский федеральный университет  
Торгово-экономический институт***

Пиво – слабоалкогольный напиток, получаемый спиртовым брожением солодового суслу (чаще всего на основе ячменя) с помощью пивных дрожжей, обычно с добавлением хмеля.

Пиво распространено во множестве стран мира и пользуется популярностью благодаря своим вкусовым качествам и аромату. Существует около тысячи сортов пива. Вкусовые характеристики разных видов могут кардинально отличаться. В становлении стабильного разнообразия пива сильное влияние оказывают страны с наибольшим потреблением этого напитка на душу населения (Чехия, Германия, Ирландия, Австрия, Финляндия, Россия, Польша) и страны со специфической культурой производства (Ирландия, Бельгия, Бразилия, Япония).

Пиво – третий по популярности напиток (после воды и чая) и самый популярный алкогольный напиток в мире.

В России ежегодно производится порядка 10 млрд. литров пива. Объем отечественного рынка пива сегодня оценивается примерно в 500 млрд. рублей.

На рынке г. Красноярска продукты пивоварения представлены в широком ассортименте. Но качество этих напитков не всегда соответствует требованиям, предусмотренным стандартами на данную продукцию.

Основной целью исследования данной работы являлся анализ пива светлого, реализуемого в розничной торговой сети г. Красноярска. Для достижения цели были поставлены следующие задачи: анализ состояния упаковки и маркировки пива светлого; анализ органолептических показателей качества; анализ физико-химических показателей качества пива светлого.

Для исследования было отобрано пять образцов пива светлого в стеклянной таре емкостью 0,5 л разных производителей, реализуемых в розничной торговой сети г. Красноярска.

Краткая характеристика исследуемых образцов:

«Tuborg green». Производитель: ОАО «Пивоваренная компания «Балтика», «Балтика-Пикра»; 660079, г. Красноярск, ул. 60 лет Октября, 90; дата розлива: 27.02.13, алкоголь 4,6% об.

«Жигули барное». Производитель: ЗАО «Московская пивоваренная компания»; 141006, Россия, Московская область, г. Мытищи, Волковское шоссе, вл. 12; дата розлива: 11.11.12; алкоголь не менее 4,9% об.

«Велкопоповицкий козел». Производитель: ООО «САБМиллер РУС»; Россия, 43202, г. Ульяновск, 44-й проезд Инженерный, 1; дата розлива: 25.10.12; алкоголь не менее 3,5% об.

«Бад». Производитель: ОАО «САН Инбев», Филиал в г. Омск; 644073, Россия, г. Омск, ул. И. Н. Багнюка, 2; дата розлива: 16.01.13; алкоголь не менее 4,8% об.

«Аян». Производитель: ОАО «Аян», Россия, Республика Хакасия; 655004, г. Абакан, ул. Советская, 207; дата розлива: 07.03.13, алкоголь 4,8% об.

При анализе упаковки было выявлено, что пиво «Tuborg green» и «Жигули барное» упакованы в пивные бутылки темно-зеленого цвета, пиво «Велкопоповицкий

козел», «Бад» и «Аян» в бутылки темно-коричневого цвета. Бутылки с пивом герметично упакованы кронен-пробкой, в которой имеется прокладка из прессованной пробки и специальной полимерной пасты. У всех образцов исследования тара целая, без каких-либо повреждений и царапин, загрязнений не наблюдается. Этикетка, контрэтикетка, кольеретка правильно наклеены, без перекосов и деформации, без разрывов. Этикетки красочные привлекают внимание. Пиво «Tuborg green» и «Жигули барное» имеют фирменные бутылки с выпуклыми надписями на стекле, на бутылке пива «Бад» выдавлен фирменный знак.

При анализе маркировки выявлено, что образцы пива полностью соответствуют требованиям ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования». Пиво «Tuborg green» и «Велкопоповицкий козел» изготовлены по ТУ 9184-200-04824944-2008 и ТУ 9184-018-48354931-2012 соответственно.

По результатам органолептического анализа светлого пива можно отметить, что все образцы пива представляют собой прозрачную жидкость без осадка и посторонних включений и имеют чистый вкус и аромат сброженного солодового напитка с хмелевой горечью и хмелевым ароматом без посторонних запахов и привкусов, соответствующие типу пива.

Из физико-химических показателей качества пива определяли кислотность, цветность и пенообразование (высота пены и пеностойкость). В целом исследованные образцы по всем физико-химическим показателям соответствуют требованиям ГОСТ Р 51174-2009 «Пиво. Общие технические условия».

Балльную оценку исследуемых образцов проводили по 25-балльной системе: прозрачность – 3, цвет – 3, аромат – 4, вкус – 5, пенообразование (пена и насыщенность диоксидом углерода) – 5, хмелевая горечь – 5 баллов.

Проведя балльную, более подробную оценку качества образцов, представленных на экспертизу, были получены следующие данные: четырем образцам пива из пяти была присвоена отличная категория качества: это образцы пива «Жигули барное», «Велкопоповицкий козел», «Бад», «Аян». Данные образцы набрали максимальное количество баллов (23-25) и получили оценку «отлично». Они обладают полнотой вкуса, отличным ароматом и цветом, соответствующему данному типу, плотной компактной пеной. Пиво «Tuborg green», имеющее вкус хороший, чистый, но не очень гармоничный, выраженную горечь, которая долго ощущается во рту, набрало 20 баллов и получило оценку «хорошо».

На основании результатов экспериментального исследования был сделан следующий вывод:

Отобранные для проведения товароведной оценки качества образцы пива разных производителей – «Tuborg green», «Жигули барное», «Велкопоповицкий козел», «Бад», «Аян», реализуемых в розничной торговой сети г. Красноярска, имеют достаточно высокое качество. По состоянию упаковки и маркировки, по органолептическим и физико-химическим показателям отвечают требованиям ГОСТ Р 51174-2009 «Пиво. Общие технические условия».

По результатам дегустационной 25-балльной шкалы оценки качества пива образцы пива «Жигули барное», «Велкопоповицкий козел», «Бад», «Аян» были отнесены к пиву отличного качества, так как набрали максимальное количество баллов (23-25) и получили оценку «отлично». Пиво «Tuborg green» набрало 20 баллов и отнесено к пиву хорошего качества. Баллы у данного образца были снижены за несоответствие по вкусу и типичности.