

КАЧЕСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПИВА КАК ФАКТОР КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ ПРОДУКЦИИ

Н.Л. Наумова

Статья посвящена качественной характеристике пива как фактора конкурентоспособности продукции. Положительную роль в увеличении объема производства и улучшении качества российского пива оказывает техническое перевооружение предприятий, внедрение высокопроизводительных линий розлива и повышения спроса на экологически чистый продукт. Однако на сегодняшний день неразвитость сырьевой базы пивоварения остается одним из факторов, сдерживающих ее развитие.

Ключевые слова: качественные характеристики, пиво, конкурентоспособность продукции.

Согласно данным статистики, российская пивоваренная промышленность сегодня насчитывает 310 предприятий, 30 из которых представляют собой крупные транснациональные компании, контролируемые до 90 % пивного рынка. Оставшиеся 280 предприятий – мелкие и средние региональные заводы, продукция которых занимает не более 10 % рынка.

Положительную роль в увеличении объема производства и улучшении качества российского пива оказывает техническое перевооружение предприятий, внедрение высокопроизводительных линий розлива и повышения спроса на экологически чистый продукт. Однако на сегодняшний день неразвитость сырьевой базы пивоварения остается одним из факторов, сдерживающих ее развитие. Наиболее узким местом является обеспечение отрасли солодом и хмелем. В целом по отрасли обеспечение солодом за счет российского производства составляет менее 30 %, хмелем – 10 %.

Только комплексность и системность действий в решение таких вопросов, как модернизация пивного производства, обеспечение сырьевой базы, совершенствование технологий производства и разработки новых методов оценки качества товаров, организации сбытовой деятельности и обеспечение обратной связи с потребителем – смогут обеспечить повышение качества производимой продукции и, как следствие, усиление конкурентных позиций предприятия.

Приоритеты современного развития экономики России требуют не только простого увеличения объема производства, но и выпуска конкурентоспособных, максимально удовлетворяющих потребности покупателей. Проблема повышения качества и конкурентоспособности потребительских товаров отечественных производителей не только актуальна, но и является одной из важнейших экономических проблем на современном этапе. Конкурентоспособность товара включает в себя совокупность его качественных и стоимостных характеристик, способствующих созданию конкурент-

ного преимущества данного товара перед товарами-аналогами в удовлетворении конкретной потребности покупателя на конкретном рынке в данный период времени. При этом первый фактор постепенно выходит на первое место. В связи с чем, целью исследования явилась сравнительная оценка качества пива светлого, выпускаемого ООО «Зауральские напитки» (г. Курган).

В первую очередь у всех образцов пива была изучена маркировка на соответствие требованиям ГОСТ Р 51074-03. Данные по идентификации маркировки представлены в табл. 1.

Исходя из полученных данных по идентификации маркировки, можно отметить, что маркировка всех образцов пива в целом соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-03. Можно лишь предложить некоторые рекомендации о правильности написания на этикетках некоторых физико-химических показателей, а именно: на всех трех исследуемых образцах светлого пива необходимо указывать нижний предел экстрактивности начального сусла (плотности), а на этикетке пива «Исетское крепкое» – еще и нижний предел содержания спирта, т. е. указывать словосочетание – «не менее». Что к тому же предусмотрено ГОСТ Р 51174-98.

При изучении качества упаковки пива, каких-либо дефектов тары не выявлено: затемненные полимерные бутылки целые, чистые, недеформированные, герметично укупоренные; бумажная, художественно оформленная этикетка, целая, наклеена ровно, без перекосов и следов клея.

Из органолептических показателей определяли: прозрачность, аромат, вкус пива. Данные по оценке представлены в табл. 2.

Анализ органолептической оценки представленных образцов светлого пива не выявил отклонений от требований ГОСТ Р 51174-98. Только в ходе дегустации были установлены отличительные вкусо-ароматические особенности исследуемых образцов пива и выставлены соответствующие баллы (табл. 3).

Таблица 1

Результаты исследований маркировки пива

Наименование показателя	Результаты исследований		
	пиво «Курганское»	пиво «Курганское классическое»	пиво «Исетское крепкое»
Наименование, местонахождение (адрес) изготовителя	ООО «Зауральские напитки», Россия, 640020, г. Курган, ул. М.Горького, 3		
Товарный знак изготовителя	Присутствует		
Экстрактивность начального сусла (плотность)	12 %	12 %	16 %
Содержание спирта	Не менее 4,5 %	Не менее 4,5 %	5,8 %
Состав пива	Вода, солод, рисовая крупка, сахар, хмелепродукты	Вода, солод, рисовая крупка, сахар, хмелепродукты	Вода, солод, рис, сахар, хмель
Энергетическая ценность	46 ккал/100 г	46 ккал/100 г	62 ккал/100 г
Условия хранения и срок годности	Присутствуют	Присутствуют	Присутствуют
Объем	1,5 л		
Обозначение нормативного документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт	ГОСТ Р 51174-98		
Информация о сертификации	Присутствует		

Таблица 2

Органолептические показатели исследуемых образцов пива

Наименование показателя	Норма по ГОСТ Р 51174-98	Результаты исследований		
		пиво «Курганское»	пиво «Курганское классическое»	пиво «Исетское крепкое»
Прозрачность	Прозрачная жидкость, без осадка и посторонних включений			
Вкус и аромат	Чистый вкус и аромат сброженного солодового напитка с хмелевой горечью и хмелевым ароматом, без посторонних запахов и привкусов. Соответствующие типу пива	Чистый вкус и аромат сброженного солодового напитка с хмелевой горечью и хмелевым ароматом, без посторонних запахов и привкусов. Соответствующие типу пива	Чистый вкус и аромат сброженного солодового напитка с хмелевой горечью и хмелевым ароматом, без посторонних запахов и привкусов. Соответствующие типу пива	Чистый вкус и аромат сброженного солодового напитка с хмелевой горечью и хмелевым ароматом, без посторонних запахов и привкусов. Соответствующие типу пива

Пиво «Курганское» выдвинулось отличным, полным, без посторонних привкусов, гармоничным, чистым вкусом, соответствующим данному типу пива; отличным, соответствующим данному типу пива, чистым, свежим, выраженным ароматом; обильной, компактной, устойчивой, хорошо прилипающей пеной высотой 50 мм, стойкостью 4,2 мин при обильном и медленном выделении пузырьков газа. В итоге пиво «Курганское» по результатам дегустации набрало **24,8 балла**, что соответствует отличному качеству.

Пиво «Курганское классическое» незначительно уступило по балльной оценке вышеназван-

ному образцу. Хороший чистый, соответствующий данному типу пива, но не очень гармоничный вкус, но отличный, соответствующий данному типу пива, чистый, свежий, выраженный аромат, и обильная, компактная, устойчивая, хорошо прилипающая пена высотой 40 мм, стойкостью 4,0 мин при обильном и медленном выделении пузырьков газа, позволили выставить образцу **23,9 балла**, что также соответствует отличному качеству.

Пиво «Исетское крепкое» имело хороший, чистый, соответствующий данному типу пива, но не очень гармоничный вкус (из-за преобладания жгучести, характерной для вкуса спирта); хоро-

Таблица 3

Дегустационная оценка качества пива

Наименование пива	Результаты исследований, в баллах						
	прозрач-ность	цвет	вкус	аромат	хмелевая горечь	пенообразова-ние	общий балл
	0–3	0–3	2–5	1–4	2–5	2–5	
«Курганское»	3,0	3,0	5,0	4,0	4,8	5,0	24,8
«Курганское класси-ческое»	3,0	3,0	4,8	4,0	4,3	4,8	23,9
«Исетское крепкое»	3,0	3,0	4,1	3,2	3,7	4,2	21,2

Таблица 4

Физико-химические показатели исследуемых образцов пива

Наименование показателя	Норма по ГОСТ Р 51174-98	Результаты исследований		
		пиво «Курганское»	пиво «Курганское классическое»	пиво «Исетское крепкое»
Полнота налива бутылок, л	1,5±0,045	1,49	1,51	1,48
Цвет, ц. ед.*	0,4–1,5	0,41	0,52	0,68
Экстрактивность начального сусла, %, не менее	– для «Курганского» и «Курганского классического» 12; – для «Исетского крепкого» 16	12,5	12,7	16,3
Кислотность, к. ед.**	– для «Курганского» и «Курганского классического» 1,9–3,2; – для «Исетского крепкого» 3,0–4,5	2,1	2,0	3,7
Объемная доля спирта, %, не менее	– для «Курганского» и «Курганского классического» 4,5; – для «Исетского крепкого» 5,8	4,9	4,8	6,5
Стойкость, сут., не менее	30	35	35	43

Примечание: * – цветовая единица, ** – кислотная единица.

ший, соответствующий типу пива, но не достаточно выраженный аромат; компактную, устойчивую пену высотой 40 мм, стойкостью 4,0 мин при обильном и медленном выделении пузырьков газа. В итоге «Исетское крепкое» по результатам дегустации набрало **21,2 балл**, что более соответствует хорошему качеству.

Физико-химические показатели определяли измерительными методами исследования качества пива, результаты которых представлены в табл. 4.

Результаты исследования качества наполнения бутылок показали, что полнота налива во всех трех образцах светлого пива была в пределах нормы.

Экстрактивность начального сусла в пиве «Исетское крепкое» оказалась изначально выше (но в пределах нормы), чем в других образцах, что

обусловлено технологией производства данного вида пива.

Как показали результаты физико-химических исследований, не очень гармоничный вкус пива «Исетское крепкое» действительно обусловлен более высокой концентрацией спирта (6,5 %), против 4,9 % – в пиве «Курганское» и 4,8 % – в пиве «Курганское классическое». Несмотря на это, содержание спирта в пиве «Исетское крепкое» находилось в пределах нормы. Нельзя не отметить и тот факт, что более высокая концентрация спирта в пиве «Исетское крепкое» значительно повлияла на такие показатели, как стойкость пива (продлив ее на 8 дней), кислотность и цвет пива.

Результаты микробиологических исследований образцов светлого пива представлены в табл. 5.

Таблица 5

Микробиологические показатели исследуемых образцов пива

Наименование показателя	Норма по СанПиН 2.3.2.1078-01	Результаты исследований		
		пиво «Курганское»	пиво «Курганское классическое»	пиво «Исетское крепкое»
БГКП (колиформы)	Не допускаются в 10 см ³ напитка	Не обнаружены		
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Не допускаются в 25 см ³ напитка	Не обнаружены		

Результаты микробиологических исследований показывают соответствие полученных данных требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 по всем анализируемым показателям. Это свидетельствует о том, что образцы светлого пива «Курганское»,

«Курганское классическое», «Исетское крепкое» являются безопасными и могут реализовываться в розничной торговой сети без ограничений в пределах установленных сроков годности.

Наумова Наталья Леонидовна. Кандидат технических наук, доцент кафедры технологии и организации питания Института экономики, торговли и технологии, Южно-Уральский государственный университет (г. Челябинск). Область научных интересов – функциональные продукты питания. Контактный телефон: 8(351)267-97-33. E-mail: n.naumova@inbox.ru.

THE QUALITATIVE CHARACTERISTICS OF BEER AS A FACTOR OF COMPETITIVENESS

N.L. Naumova

The article is devoted to the qualitative characteristics of beer as a factor of competitiveness. The technical re-equipment of enterprises, the introduction of high-performance filling lines and growth of demand for environmentally friendly product play a significant role in increasing the production output and improving the quality of Russian beer. However, the underdevelopment of raw materials base is one of the factors hindering its development.

Keywords: quality characteristics, beer, product competitiveness.

Naumova Natalia Leonidovna. Candidate of Technical Sciences, Assistant Professor of the Technology and Food Organization Department, Institute of Economics, Trade and Technology, FSFEI HPE South Ural State University (NRU), Chelyabinsk. Area of research interests: functional foods. Tel.: 8 (351) 267-97-33. E-mail: n.naumova@inbox.ru.

Поступила в редакцию 30 мая 2013 г.