

Вина виноградные и виноматериалы виноградные обработанные. Общие технические условия : ГОСТ 7208-93. — Введ. 01.01.95. — Минск : Белстандарт, 1995. — 9 с.

В.И. Новикова
А.В. Локтев
БГЭУ (Минск)

ТЕНДЕНЦИИ ПРОИЗВОДСТВА, ПОТРЕБЛЕНИЯ И ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА ТЕМНОГО ПИВА

Пиво — один из самых древних алкогольных напитков в истории человечества. Во многих странах мира оно является национальным напитком. Следует отметить, что белорусский потребитель также демонстрирует все больший интерес к его потреблению.

По потреблению пива на душу населения в год Беларусь отстает от своих соседей (Россия, страны Балтии, Польша) и еще больше — от стран Западной Европы, что говорит о существовании потенциала роста.

Президентом Республики Беларусь поставлены задачи по повышению эффективности работы пивоваренных организаций, расширению и наращиванию объемов производства импортозамещающих сортов пива, сокращению импорта пивоваренной продукции, развитию сырьевой зоны по выращиванию ячменя пивоваренного и белорусского хмеля. Качество производимой белорусскими пивоварами продукции сегодня является стабильным, высоким и общепризнанным.

На пивном рынке Республики Беларусь представлены 9 производителей. Почти 90 % общего выпуска пива приходится на четыре основных производителя: ОАО «Криница» (Минск), ИЗАО «Пивоварни Хайнекен» (Бобруйск, Речица), ОАО «Пивзавод Оливария» (Минск), ОАО «Лидское пиво» (Лида). Также важным игроком на рынке пива является ОАО «Белсолгод» — белорусский производитель светлого ячменного пивоваренного солода, а с конца 2015 г. — и темного.

По информации Министерства торговли Республики Беларусь, в торговых объектах представлено от 57 до 132 наименований пива отечественного производства. Удельный вес продажи пива отечественного производства организациями торговли составил около 80 %.

Концерн «Белгоспищепром» назвал 2015 г. успешным для пивоваренной отрасли, отметив, что отрасль впервые вышла на положительное сальдо внешней торговли.

По данным Национального статистического комитета Республики Беларусь, производство пива снизилось в 2015 г. на 5,7 % по сравнению с 2014 г., до 40,575 млн дал. Реализация пива организациями торговли в 2015 г. составила 34,482 млн дал и снизилась на 4,2 % по сравнению с уровнем 2014 г., а по оценкам экспертов на 2016 г. эта

негативная тенденция сохранится. Основной причиной текущей ситуации, по мнению экспертов, является снижение покупательной способности населения в стране. Также в последние годы, с 2010 по 2014, акциз на пиво постоянно повышался.

Целью нашей работы было провести исследование качества темного пива разных производителей и поставщиков, которое реализуется в розничной торговле г. Минска. В качестве образцов для экспертизы были отобраны популярные марки темного пива 10 наименований. В процессе проведения оценки качества исследуемых образцов использовались органолептические и физико-химические методы исследования пива. Физико-химические исследования качества проводились в лаборатории кафедры товароведения продовольственных товаров с использованием современного оборудования.

При проведении испытаний по определению качества темного пива было выявлено, что лучшие показатели по исследуемым параметрам у темного пива Velkopoprovický Kozel и Zatecky Gus. Кроме того, данные образцы отличаются эргономичностью упаковки и ярким оформлением.

Литература

Национальный статистический комитет Республики Беларусь [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://belstat.gov.by/>. — Дата доступа: 22.02.2016.

А.В. Потапчук
М.М. Петухов
БГЭУ (Минск)

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПШЕНИЧНОЙ МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА

Мука — продукт, получаемый в результате тонкого измельчения зерна с последующим отделением оболочек либо без их отделения. Лидирующую позицию занимает производство пшеничной муки (на ее долю приходится свыше 68 % всей мукомольной продукции) [1, с. 75].

Пшеничная мука используется для производства хлеба, хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий, а также для потребления в домашних хозяйствах. Иными словами, в рационе практически каждого человека присутствует мука в том или ином виде, а потому важным и необходимым является контроль ее качества.

Целью работы является исследование качества пшеничной муки, установление соответствия ее сорта и марки, исходя из показателей