

**ПЯТАЯ ВСЕРОССИЙСКАЯ  
КОНФЕРЕНЦИЯ-ДЕГУСТАЦИЯ  
«КРАФТОВОЕ ПИВО»  
8 февраля 2018г.**



**ПИВО И НАПИТКИ XXI ВЕК**

**ОБЗОР КАЧЕСТВА СОРТОВ КРАФТОВОГО  
ПИВА ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА**

Вьялицына Ирина – аналитик-исследователь  
Испытательной лаборатории  
Международного Исследовательского Центра  
«Пиво и напитки XXI век»

сов  
ых  
я  
завод)

дачей  
аодства

Ду  
рабрикатов

РИЯ  
от 03.12.2015 г.)  
ий анализ сырья  
ГОСТ. Аналитикой

ольные напитки,  
кости

01.2014г.)  
циалистов отрасли  
ения

анданционное обучение

РИКАЦИ  
-РИ.1 ПИ  
кларации

иссовая, а.1  
05-22-61, 51  
011



# Статистика

- Количество производителей пива (г. Москва -4, МО-4, г. Тула -1, г. Владимир -1, г. Ярославль -1) – 11
  - Количество проанализированных образцов – 15
- в том числе:
- заявлены как пиво – 15
  - фактически являются пивом – 8
  - заявлены как светлое пиво – 11
  - фактически являются светлым пивом – 6
  - заявлены как темное пиво – 3
  - фактически являются темным пивом – 1



# Статистика

Заявленная экстрактивность начального сусла:

- ПИВО:
  - светлое – от 12 до 17 %
  - темное – от 13 % до 21 %

# Нормативная (техническая) документация

на этикетке указано:

- ГОСТ – 8 образцов (из них фактически по ГОСТ могут выпускаться только 3);
- ТУ – 5 образцов;
- на этикетке НД /ТД не указана – 3 образца.

# Способ обработки напитков

информация с этикетки:

- **нефильтрованное неосветленное непастеризованное** – 3 обр.
- непастеризованное неосветленное – 0 обр.
- **нефильтрованное осветленное непастеризованное** – 1 обр.
- непастеризованное осветленное – 0 обр.
- нефильтрованное непастеризованное – 7 обр.
- **фильтрованное непастеризованное** – 1 обр.
- способ обработки не указан – 1 обр.
- Фильтрованное - 1 обр.
- Нефильтрованное - 1 обр.

# Сроки годности напитков

При соблюдении условий хранения:

- 45-90 суток – 1 обр.
- 60 суток – 2 обр.
- 90 суток (3 мес.) – 2 обр.
- 90-120 суток – 3 обр.
- 120 суток – 2 обр.
- 180 суток (6 мес.) – 5 обр.

# Маркировка продукции

100 % образцов имеют замечания по маркировке.

Примеры некорректной информации неправильной маркировки:

- Не указана или указана неправильно НД(ТД)
- Спирт, не менее
- Не приведена энергетическая ценность в кДж
- Углеводы указаны в мг



# Маркировка продукции

Примеры некорректной информации неправильной маркировки:

- Не указан способ обработки пива
- Неправильно указан состав:
  - дрожжи отсутствуют в нефильтрованном пиве
  - не указан тип используемого солода
- Неправильный порядок перечисления компонентов в составе

# **ГОСТ Р 51074-2003 «Информация для потребителя»**

П. 3.5.5 ...«Ингредиенты перечисляют в порядке уменьшения массовой доли в момент изготовления пищевого продукта».

## **ТР ТС 022/2011 Технический регламент таможенного союза. «Пищевая продукция в части ее маркировки»**

П.4.4.2... «При наличии в пищевой продукции составного компонента (состоящего из двух и более компонентов) в составе пищевой продукции указывается составной компонент с дополнением к нему в скобках компонентов в порядке убывания их массовой доли.»

# Маркировка продукции

Введение потребителя в заблуждение:

- в названии напитка – присутствует добавка – на этикетке не указана (фактически присутствует, ощущается во вкусе и аромате, изменяет внешний вид)
- нет адреса и наименования производителя на русском языке

# Светлое пиво

## Стандартные показатели качества

**Экстрактивность начального сусла, спирт.**

№№ образца	заявлено	фактически
№4	ЭНС-12% А-5,0% об.	ЭНС-12,1% А- 5,0%
№8	ЭНС-12,5% А- <b>не менее</b> 4,8% об.	ЭНС-12,5% А-5,0% об.
№13	ЭНС-12,5% А-5% об.	ЭНС - <b>12,9%</b> А- <b>6,1 % об.</b>
№1	ЭНС-13% А-5,2% об.	ЭНС- <b>13,6%</b> А-4,9% об.
№9	ЭНС-15% А- <b>не менее</b> 5,4 %об.	ЭНС-14,9% А-5,6 % об.
№6	ЭНС-15,4% А-6,5% об.	ЭНС-15,4% А-6,5 % об.
№11	ЭНС-17% А-7,5 % об.	ЭНС-16,8% А-7,4 % об.

# Светлое пиво

## Стандартные показатели качества

### *Цвет, кислотность и pH*

Показатели качества	№4	№8	№13	№1	№9	№6	№11
Экстрактивность начального сусла, %	12	12,5	12,5	13	15	15,4	17
Цвет, EBC.	28	14	12	21	22	15	25
Кислотность, к. ед.	2,2	1,9	2,2	2,1	3,4	2,4	2,8
pH	4,39	4,93	4,68	4,53	4,87	4,63	4,93

# Светлое пиво

## Дополнительные показатели качества

Показатели качества	№4	№8	№13	№1	№9	№6	№11
ВДК, мг/см <sup>3</sup>	0,23	0,13	0,27	0,20	0,24	0,12	0,22
Йодное число	0,47	0,75	0,10	0,27	0,24	0,21	0,50

# Темное пиво

## Стандартные показатели качества

**Экстрактивность начального сусла,  
спирт**

№№ образца	заявлено	фактически
№10	ЭНС-14% А-не менее 4,7% об.	ЭНС-14,2% А-5,9% об.
№12	ЭНС-17,5% А-6,5% об.	ЭНС-17,5% А-7,4% об.
№15	ЭНС-21% А- не менее 7% об.	ЭНС -21,6% А- 8,3 % об.

# Темное пиво

## Стандартные показатели качества

### *Цвет, кислотность и pH*

Показатели качества	№10	№12	№15
Экстрактивность начального сусла, %	14	17,5	21
Цвет, EBC.	50	133	210
Кислотность, ед. к	3,5	3,1	3,5
pH	4,65	4,81	4,92



# Пивные напитки

## Стандартные показатели качества

Показатели	Пиво №14 ЭНС- 9,5% А -4,0% об.	Пиво №3 ЭНС- не указана А -5% об.	Пиво №2 ЭНС -14% А-5,8% об.	Пиво №7 ЭНС- 16% А- 6,2% об.	Пиво №5 ЭНС- 14% А- 6,3% об.	Пиво №15 ЭНС- 21% А–не менее 7,0 % об.
ЭНС, %	9,8	11,9	15	16,0	14,2	21,6
Алкоголь, % об.	4,0	5,2	5,5	6,3	6,3	8,3
Цвет, ЕВС	Розово- малиновый	Голубовато- серовато (грязноватый)	33	46	зеленое	210
Кислотность, к. ед.	7,2	1,85	11,9	2,3	2,9	3,5
рН	3,32	4,29	3,63	5,01	4,77	4,92



# Горечь пива

Проанализировано образцов пива - 15 обр.

Горечь пива указана на этикетке - 10 обр.

Диапазон значений горечи пива, указанных на этикетке:

светлое - от 15 до 67 IBU;

темное - от 20 до 30 IBU.

# Светлое пиво

## Горечь

№№ образцов	Заявленная горечь, IBU	Фактическая горечь, IBU
№1	40	55
№4	30	19
№6	43	56
№9	40	37
№11	67	45
№13	35	34
№14	15	10

# Темное пиво

## Горечь

№№ образцов	Заявленная горечь, IBU	Фактическая горечь, IBU
№10 (пивной напиток)	30	26
№12	31	36
№15 (пивной напиток)	20	23



***Спасибо за внимание!***