



**Кутузова Валерия Владимировна**

выпускница факультета  
бизнеса, таможенного дела  
и экономической безопасности

Научный руководитель –  
профессор кафедры  
торгового дела и товароведения  
Алиева Айзанат Кадыровна

## **ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА, ИДЕНТИФИКАЦИЯ, ФАЛЬСИФИКАЦИЯ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПИВА**

*Аннотация:* данная статья посвящена изучению товароведной характеристики, методов идентификации, фальсификации и оценки качества пива; исследование качества светлого пива на примере трёх образцов покупной продукции и домашнего пива собственного производства. Объектом исследования стало пиво, предметом - химический состав, технология производства, ассортимент, показатели качества пива и методы их исследования. Методы исследования: анализ литературных источников, органолептические, физико-химические и микробиологические методы исследования.

*Ключевые слова:* оценка качества, классификация, ассортимент, методы исследования, фальсификация, алгоритм, цифровые технологии, безопасность.

*Annotation:* this article is devoted to the study of commodity characteristics, methods of identification, falsification and assessment of the quality of beer; a study of the quality of light beer on the example of three samples of purchased products and home-made beer. The object of the study was beer, the subject - the chemical composition, production technology, range, quality indicators of beer and methods of their research. Research methods: analysis of literary sources, organoleptic, physico-chemical and microbiological research methods.

*Keywords:* quality assessment, classification, assortment, research methods, falsification, algorithm, digital technologies, safety.

По итогам выполнения работы была достигнута её основная цель – изучение товароведной характеристики пива и методов его идентификации и фальсификации, проведение оценки качества светлого пива.

Анализ литературных источников показал, что пиво – богатый витаминами и минеральными веществами слабоалкогольный напиток, имеющий множество рецептов и торговых марок. Технология пива сохранилась с древних времён, однако оборудование постоянно совершенствуется. Качество пива во многом зависит от используемого сырья и методов производства. Идентифицируют пиво по его основным показателям качества, при этом уровень фальсификации достаточно низкий.

По результатам проведённых исследований можно сделать вывод, что по органолептическим показателям пиво, купленное в магазине, соответствует требованиям ГОСТ 31711-2012. По физико-химическим показателям качества все образцы были признаны нестандартными по пенообразованию, а финское пиво «Лапин Культа» также не попадало в пределы норм по показателю цвета. С точки зрения микробиологической безопасности были найдены нарушения у пива собственного производства, поскольку количество анаэробных микроорганизмов превышало допустимые нормы. Маркировка упаковок была понятной и доступной, однако у «Лапин Культа» не было указано наименование документа, по которому оно изготовлено. При том, что показатели качества иногда не удовлетворяли требования ГОСТ 31711-2012, не было выявлено фальсификации пива, поскольку ни один из образцов не был изготовлен по указанному стандарту.

Таким образом, было установлено, что цена не всегда соответствует качеству, однако, чем дешевле стоил образец, тем более низкие микробиологические и физико-химические показатели у него были. Кроме того, можно заключить, что выгоднее и безопаснее покупать готовое пиво в магазинах, так как вкусовые качества домашнего пива, сваренного непрофессионалом, более низкие, а временных и материальных ресурсов на его изготовление уходит много.

Контактная информация автора работы: [kutuzka.ler@yandex.ru](mailto:kutuzka.ler@yandex.ru)