**УДК**

**ПОРІВНЯННЯ ВІТЧИЗНЯНОЇ І МІЖНАРОДНОЇ СИСТЕМ КЛАСИФІКАЦІЇ ПИВА**

***А.М. Темченко,*** *магістр спеціальності «Товарознавство та експертиза в митній справі»*

***О.П. Юдічева,*** *к.т.н., доцент – науковий керівник*

**Ключові слова**: пиво, класифікація, солод, бродіння, солодовий присмак, хмелевий аромат.

**Постановка проблеми.** Основною сировиною для виготовлення пива є ячмінь у вигляді солоду, несолоджені матеріали, хміль, пивні дріжджі і вода. Але в останні роки пропонується все більше нових видів сировини для пивоварної промисловості. Наприклад, для виробництва деяких видів пива використовують хрін у вигляді подрібненої сублімованої сировини або екстракту чи відвару. У багатьох країнах підсолоджуючими речовинами служать різні види карамелі, які надають пиву відповідного забарвлення. З метою зниження утворення діацетилу і 2,3-пентандіону пропонується препарат α-ацетолактат, завдяки якому прискорюється процес дозрівання і обмежується до мінімуму холодна витримка пива. Для розширення асортименту профілактичних пектиновмісних напоїв запропоновані пектини. За смаком і ароматом кращим визнане пиво з амарантовим пектином порівняно з цитрусовим, яблучним і буряковим. Стійкість і висота піни такого пива зростає в кілька разів. Строк зберігання пива в пляшках збільшується без змін його хімічного складу і органолептичних властивостей. Під час проведення експертизи якості пива, особливо імпортного, потрібно добре орієнтуватися у міжнародній класифікації даного напою, що допоможе у більш правильній і чіткій ідентифікації продукту.

**Аналіз основних досліджень і публікацій.** Пиво − єдиний алкогольний напій, що містить хмелеву гіркоту, яка активізує виділення шлункового соку, пригнічує небажану дію алкоголю в пиві. Активні речовини, які перейшли з хмелю до пива надають заспокійливої, болевгамоаної і гіпнотичної дії, гальмують ріст та розмноження бактерій. У всіх країнах світу існує поділ пива на темне і світле залежно від термічної обробки солоду. Темне пиво характеризується порівняно нижчим вмістом спирту, рубіновим кольором, приємним ячмінно-солодовим смаком і ароматом, яких надають йому барвні речовини, внаслідок спеціальної ферментативної та високотемпературної обробки ячмінного солоду. Світлітипи пива відрізняються янтарним кольором із солодовим та хмелевим смаком з гіркотою, що відповідає сорту пива, колір їх не перевищує 1,8 см3 0,1 моль/дм3 розчину йоду на 100 см3 води.

**Формулювання мети**. Метою статті є порівняння вітчизняної і міжнародної систем класифікації пива.

**Виклад основного матеріалу дослідження.** Пиво, яке виробляється в Україні,буває трьох типів: світле, напівтемне і темне. Залежно від масової частки сухих речовин у початковому суслі його поділяють на групи: світле 8 %, 9 %, 10 %, 10,5 %, 11 % і з інтервалом 0,5 % − до 23 %; напівтемне аналогічно світлому, крім 8 і 9 %, і темне аналогічно напівтемному, крім 10 і 10,5 %. За способом механічної обробки виділяють пиво фільтроване і нефільтроване. Нефільтроване буває освітлене і неосвітлене. За способом теплової обробки фільтроване випускають пастеризованим і непастеризованим. За тривалістю зброджування виділяють пиво звичайне і оригінальне. З врахуванням особливостей рецептури пиво буває звичайне і спеціальне. За використаною тарою пиво випускають пляшкове (скляні і пластикові), бочкове і в банках. За вмістом спирту виготовляють слабоалкогольне і безалкогольне пиво. За призначенням готують пиво звичайного споживання і лікувально-профілактичного.

У міжнародній класифікації, окрім того, враховується країна-виробник пива та вид бродіння – верхове чи низове, інколи пора року, коли пиво зварене.Виділяється наступна міжнародна класифікація видів пива (табл.1).

Таблиця 1

**Міжнародна класифікація пива**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид пива** | **Характеристика** |
| Trappist beer | будь-яке пиво верхового бродіння. зварене в абатстві |
| Saison | пиво янтарного або мідного кольору, верхового бродіння, з Бельгії і Франції, яке готується в основному влітку, але вживати його можна цілорічно |
| Lambic | пшеничне пиво, яке виробляється в Брюссельському регіоні, яке має стійкі кислотні характеристики і виготовлене швидким бродінням. |
| Guenze | утворюється змішуванням старого Lambic з новим з повторним бродінням |
| Faro | суміш рівних частин двох видів Lambic, підсолоджена цукром, інколи забарвлена і розбавлена водою |
| Kriek | виробляється замочуванням вишні в молодому пиві Lambic з повторним бродінням. |
| Berliner Weisse | пиво з північної Німеччини, світле, верхового бродіння, виготовлене з пшениці |
| Best Bitter | британський вид елю, який готується за давньою традицією |
| Biere de Garde | міцний темно-зелений ель, який утворюється в результаті бродіння |
| Bitter - | в Британії еквівалент світлого еля золотисто-коричневого кольору. Це пиво верхового бродіння, що зазвичай мА сильний хмелевий аромат, сухе і злегка газоване |
| Black and Tan | суміш рівних частин темного і світлого сортів пива |
| Bock | дуже стійкий лагер, традиційно готується взимку для святкування приходу весни. Насичений, солодовий, з вираженим хмелевим ароматом |
| Brown ale | Британський вид пива верхового бродіння, злегка хмелить, і приправлений підсмаженим і карамелевим солодом |
| Doppelbock | дуже стійкий Bock. Спочатку цей вид пива був зварений італійськими ченцями ордена св. Франциска Паули в Баварії. |
| Pilsner | загальна назва для світлого, золотистого кольору пива, низового бродіння, що має сильний хмелевий аромат. Спочатку воно було зварене в Богемії у місті Пльзень в 1842 році |
| Рorter | дуже темне пиво верхового бродіння, Його колір визначається смаженим ячменем. |
| Russion Stout | Британське дуже темне пиво верхового бродіння, яке варилося з 1760 року до I світової війни. На сьогоднішній день воно не пастеризується, дозріває в бочках протягом 2 місяців, потім витримується в пляшках цілий рік. |
| Weissbier | . в Німеччині це загальна назва для пшеничних сортів пива верхового бродіння, особливо поширених на півдні |

**Висновки.** Під час ідентифікації пива за маркованням потрібно мати чітку уяву про наявні у світі системи класифікації даного слабоалкогольного напою. Зокрема, важливо пам’ятати про те, що на відміну від вітчизняної класифікації, у міжнародній класифікації пива, окрім того, враховується країна-виробник пива, вид бродіння – верхове чи низове, а інколи, навіть, і пора року, коли пиво зварене .

**Список використаних джерел**

1. Пиво. Загальні технічні умови.: ДСТУ- 3888-99 − [Чинний від 1999 − 01 −11]. – К. : Держспоживстандарт України, 1999 – 27 с. − (Національні стандарти України).
2. Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила. : ДСТУ − 4518:2008. − [Чинний від 2008 − 01 − 01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2008 – 35 с. − (Національні стандарти України).