

**М.Л. Павлишин**, канд. техн. наук (*ЛІЕТ, Львів*)  
**Р.-А.О. Флорова** (*ЛІЕТ, Львів*)

## **БЕЗПЕЧНІСТЬ ТА ФАЛЬСИФІКАЦІЯ ПИВА, ЯКЕ РЕАЛІЗУЄТЬСЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Ринок слабоалкогольної продукції України є одним з найбільш високорозвинених і конкурентоздатних у агропромисловому комплексі. У сучасних умовах вступу України до Європейської інтеграції проблема контролю за безпечною та фальсифікованою продукцією, що реалізується через заклади ресторанного бізнесу є актуальною.

В системі суспільного виробництва на всіх ступенях його розвитку значне місце належить виготовленню слабоалкогольних напоїв. На ринок України надходить широкий асортимент слабоалкогольної продукції, в тому числі пива вітчизняного виробництва і не всі вони відповідають діючим вимогам. Поява на споживчому ринку фальсифікованого пива вимагає комплексної товарознавчої експертизи якості.

Асортимент пива постійно розширюється шляхом впровадження інноваційних технологій та введенням нових видів нормативної документації – технічних умов. При виробництві сучасного асортименту пива виробники застосовують харчові добавки, які не завжди сприяють поліпшенню якості і створюють проблеми щодо безпеки продукції. Висока собівартість і дефіцит солоду й хмелю, відносно велика тривалість технологічного циклу виробництва (від 7 до 42 днів) служать спонукальними мотивами скорочення технологічних операцій приготування, заміни або недодавання цієї сировини виготовлювачами-фальсифікаторами. Таким способом фальсифікацією пива часто зловживають працівники ресторанної сфери. Однак, слід звернути увагу відвідувачам пабів, що офіційно викладена інформація про склад пива із додаванням нетрадиційної сировини (із частковою заміною несолодового матеріалу) не вважається технологічною фальсифікацією. Експерти вважають, що повна заміна солоду має трактуватися як технологічна фальсифікація, оскільки отриманий напій не володіє своїми споживними властивостями, не має солодового присмаку, запаху, тому не може називатися «пивом». Цей дефект також неминучий при використанні неякісного хмелю.

Поряд з технологічною фальсифікацією пива, особливо яке реалізується пабами на розлив, широко поширена якісна фальсифікація, яка найчастіше здійснюється перед його реалізацією. Найпоширенішим способом є розбавлення пива водою при виробництві, транспортуванні та реалізації його. Встановити місце фальсифікації бочкового пива, яке реалізується пабами важко. Розбавлене пиво, розлите в пляшки або банки, найчастіше буває фальсифіковане при його виготовленні. Хоча трапляються випадки фальсифікації пляшкового пива в закладах ресторанного господарства, коли воно може бути розкрито, розведено і повторно закупорено. В останньому випадку фальсифікаторів видає слабо закрита металева кришка: при перевертанні такої пляшки догори дном пиво починає витікати або відкривається кришка.

Використання неякісної сировини - один з способів технологічної фальсифікації. В результаті виходить низькоякісне пиво з притаманними споживними властивостями. Іншим різновидом технологічної фальсифікації пива є порушення режиму виробництва шляхом скорочення тривалості головного бродіння і доброджування. В результаті цього пиво має недостатньо виражений смак, не стійке при зберіганні.

Недолив: відхилення від заданого об'єму (0,5; 0,33 л та ін.) понад норму (1–6%) – це найпоширеніший спосіб кількісної фальсифікації пива закладами ресторанного бізнесу. Кількісну фальсифікацію пива в пабах можна запобігти шляхом використання повірених стандартних келихів, мензурок, циліндрів, при чому пиво треба переливати обережно, без втрат по стінці посуду.

Бочкове пиво, реалізоване на розлив в пабах, часто фальсифікується шляхом додаванням піноутворювачів. Це один із способів недоливу напою за рахунок інтенсивного утворення піни. На відміну від раніше описаних досить безпечних способів фальсифікації цей спосіб дуже небезпечний, тому що найчастіше в якості піноутворювачів використовують пральний порошок, який є надзвичайно шкідливим для здоров'я людини.

У багатьох випадках для попередження фактів фальсифікації пива при використанні на виробництві недозволених речовин товарознавці здійснюють ряд досліджень за допомогою хімічних, фізико-хімічних, органолептичних та інших методів. Контроль якості пивоварної продукції і аналітичний контроль у процесі її виробництва завжди були важливими факторами успіху підприємства в умовах насиченості ринку і високої конкуренції.