

АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ РЫНКА ТЕМНОГО ПИВА В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ

Пиво — древнейший напиток, созданный в эпоху раннего неолита (примерно 9500 г. до н.э.). Пиво — это слабоалкогольный ячменно-солодовый напиток, обладающий приятной горечью, ароматом хмеля и способностью вспениваться при наполнении бокала. Пиво распространено во множестве стран мира. Оно пользуется популярностью благодаря своим вкусовым качествам и аромату. Крупнейшими производителями являются Китай, США, Германия и Россия.

В Беларуси пивоваренная промышленность относится к числу старейших отраслей производства. В дореволюционный период здесь действовало много мелких предприятий, которые постепенно укрупнялись. С ростом концентрации производства в этой области возникли акционерные общества: «Богемия» в Минске (1873 г.), «Ливенбрей» в Витебске (1878 г.), «Синдикат пивоваренных заводов Северо-западного края» в Орше (1883 г.). В 1913 г. в Беларуси были 34 пивзавода, выпущено 1438 тыс. дал пива. В первые годы советской власти были обновлены и восстановлены заводы в Минске, Витебске, Бресте, Гродно, Могилеве, Лиде, Орше. В 1940 г. они выпустили 3925 тыс. дал пива. Во время Великой отечественной войны мощности пивоваренной промышленности были разрушены на 61 %. В 1946–50-х гг. было восстановлено и построено 6 заводов по производству пива. В 1950 г. объем производства пива превысил уровень 1940 г. В 1951–60-х гг. были построены пивзаводы в Гомеле, Кобрине, Кричеве, Полоцке, Барановичах и Пинске. За 1960–70 гг. выпуск пива в Беларуси увеличился в 2,5 раза. В 1970-х гг. стали действовать крупные пивзаводы в городах Слуцк, Минск (№ 2), Полоцк, Речица и Бобруйск.

В Республике Беларусь потребление пива на душу населения составляет около 50 л в год. Ныне большую актуальность приобретают вопросы анализа ассортимента, оценки качества и конкурентоспособности темного пива, потребление которого в нашей республике в 9 раз меньше, чем светлого.

На белорусском рынке широко представлена продукция многочисленных компаний и фирм — производителей пива. Имеются определенные трудности при проведении идентификации, экспертизы, выявления фальсификации импортного пива. Наиболее часто на нашем рынке встречаются марки и сорта импортного пива следующих фирм: «Балтика», «Бавария», «Карлсберг», «Хайнекен», «Кайзер», «Хольстен», «Левенброй», «Миллер», «Туборг» и др. В зависимости от способа брожения и используемых дрожжей различают пиво низового брожения (lagers — «лагерное» пиво) и пиво верхового брожения

(ales — «эли»), кроме того производится пиво спонтанного самопроизвольного брожения, называемое «ламбик».

Dark lager — темное мюнхенское пиво. Экстрактивность начального сусла для него 13–14 %, вкус сладковатый. Используют темный карамельный солод. Производится заводами Чехии, Германии, США. Bock deca — крепкое темное пиво с массовой долей алкоголя до 8 %. Известны марки пива «Сальватор», «Триумфатор» и др. Пиво этого типа производят фирмы «Аасс», «Экю», «Левенброй» и др. Black — темное «лагерное» пиво с горько-шоколадным вкусом. Готовится из специальных солодов.

За последние годы в белорусскую пивоваренную промышленность поступили значительные зарубежные инвестиции и передовые технологии, что отразилось на объеме производства пива и его качестве. Иностранное ЗАО «Пивоваренная кампания «Сябар» — производитель пива в Бобруйске. В 1977 г. предприятие вошло в группу компаний Heineken. Предприятие выпускает темное пиво: «Речицкое» («Темное», «Янтарное», «Хмельное»), Zlaty Bazant, Heineken. ОАО «Брестское пиво» выпускает темное пиво таких брендов, как «Брестское пиво» («Брестское темное», «Брестский Портер»). Ресторан-пивоварня «Раковский Бровар» приобрел свою известность благодаря живому пиву. Здесь разработаны и внедрены новые сорта темного пива: 1 — полутемное (сорта «Раковское», «Паляўнічае», «Старая Вена», «Святочнае»); 2 — темное среднеохмеленное пиво, насыщенного черно-бурого цвета с полным солодовым вкусом (сорта «Старовиленское», «Калядное»).

*А.О. Школина
Н.Е. Свирейко
А.О. Смольская
БГЭУ (Минск)*

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ ТОРТОВ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В КАФЕ-КОНДИТЕРСКОЙ «САЛОДКІ ФАЛЬВАРАК»

Торты — сложные кондитерские изделия, состоящие из выпеченных и отделочных полуфабрикатов, имеющие разнообразную форму, с оформлением поверхности или без нее.

Потребителей тортов условно можно разделить на 2 группы: 1) те, кто покупает торты несколько раз в неделю; 2) те, кто покупает торты только по праздникам. При выборе тортов во внимание принимаются следующие параметры: уровень качества, вкусовые характеристики, дизайн коробки и отделки изделия, торговая марка, а также приемлемая цена.