

Сравнительное тестирование пива в различной упаковке

Отчет

Центр Независимой Потребительской Экспертизы
Санкт-Петербург
2007



«Центр Независимой Потребительской Экспертизы»

Фонд «Центр Независимой Потребительской Экспертизы» (ЦНПЭ)

- Одна из первых потребительских организаций в России
- В течение последних 15 лет является головной экспертной организацией Союза потребителей России
- ЦНПЭ:
 - проводит независимые экспертизы качества товаров
 - предоставляет квалифицированные консультации и правовую помощь при возникновении конфликтных ситуаций
 - оказывает содействие потребителю в правильном выборе товаров
 - информирует население о качестве товаров и услуг, имеющихся на потребительском рынке России



Требования Мировых Производителей Пива к Упаковке

В течение стандартного срока годности (6 месяцев) упаковка должна обеспечить:

- Барьерные свойства:
 - Проницаемость кислорода $< 0,5$ мг/л за 180 дней
 - Потеря углекислого газа < 15 % за 180 дней
- Неизменяемые органолептические и физико-химические свойства



Сравнительная Упаковка для Пива

- Стеклянная Бутылка
- Алюминиевая банка
- ПЭТ



Сравнительные Образцы Пива

- Торговая Марка 1
- Торговая марка 2



Методика и критерии тестирования

Для выполнения данной работы была применена оригинальная Методика сравнительного тестирования, разработанная специалистами Фонда «Центр независимой потребительской экспертизы», позволяющая при помощи балльной оценки наглядно продемонстрировать, насколько каждый из видов тары обеспечивает сохранность потребительских свойств пива в течение срока годности. Критерии оценки соответствуют аналогичным исследованиям, проводимым за рубежом



Срок годности

- Начальный (3 недели после розлива)
- Средний (3 месяца после розлива)
- Конечный (1 месяц до окончания срока годности)



Критерии Сравнительного Тестирования

- Органолептические показатели
- Физико-химические показатели



Методика балльной оценки показателей

- 50-балльная оценочная шкала, разработанная экспертами Центра Независимой Потребительской Экспертизы

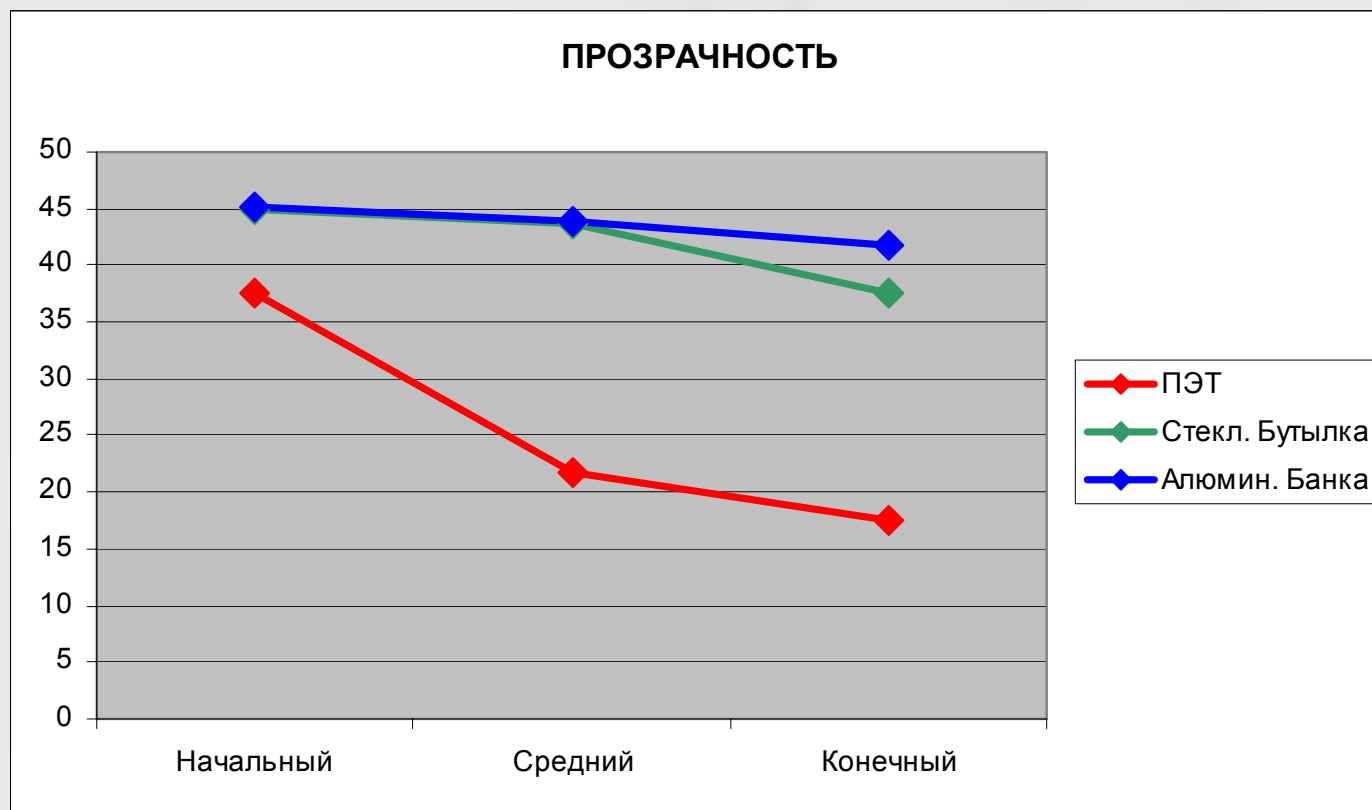


Органолептические показатели

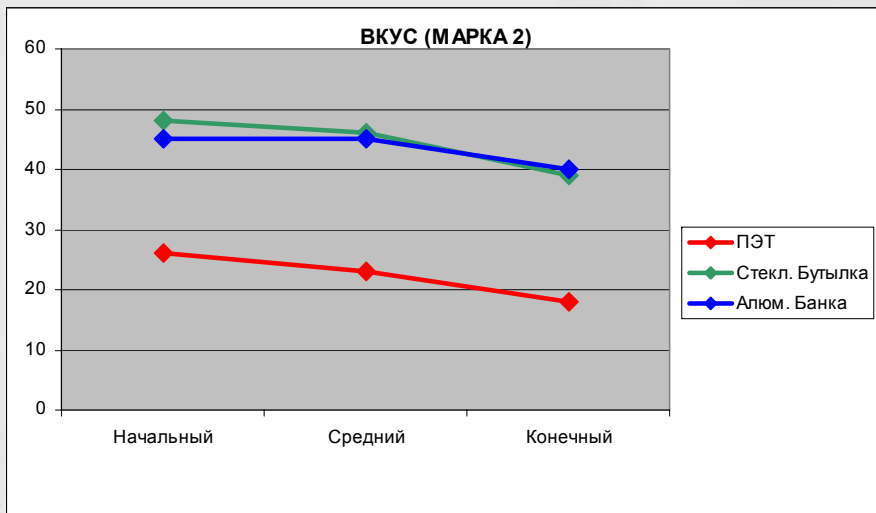
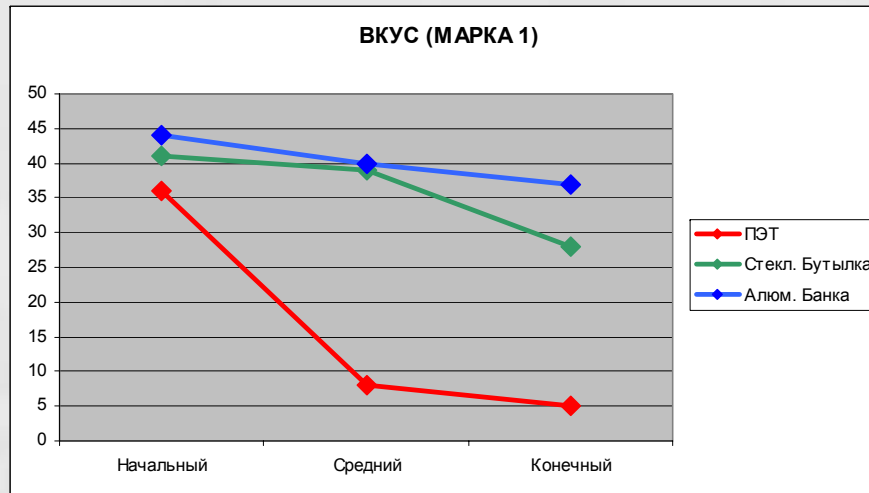
- Прозрачность
- Аромат
- Вкус



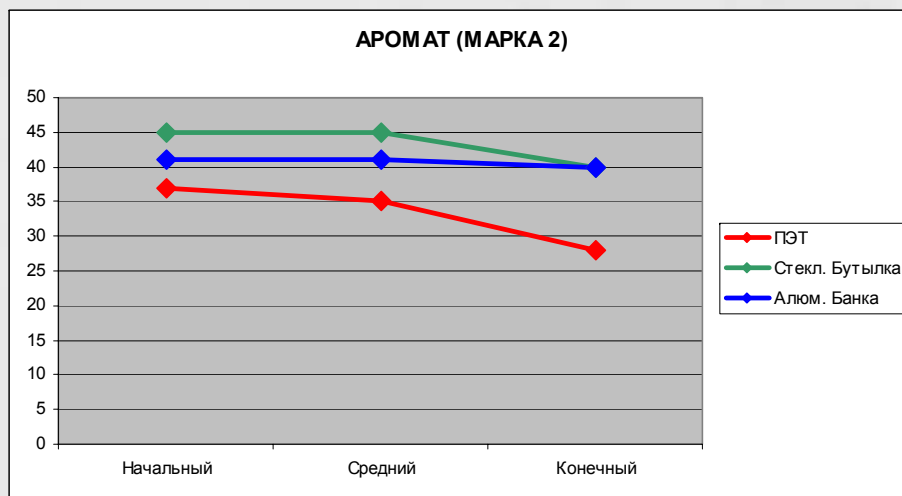
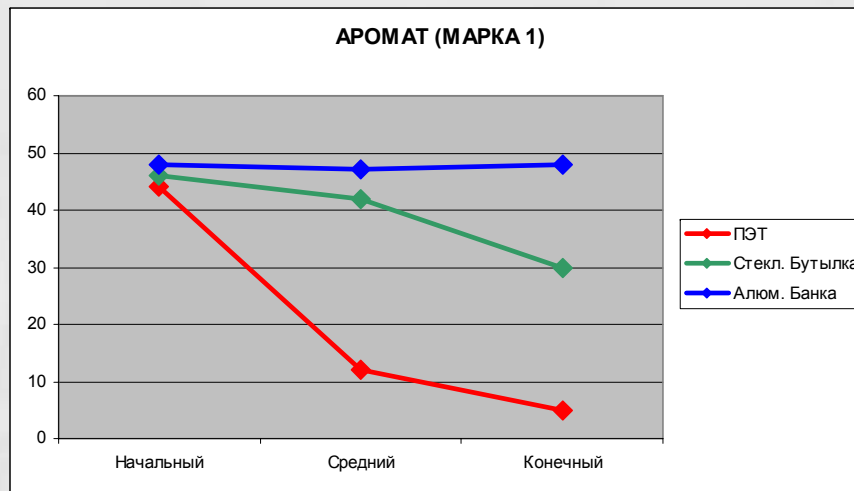
Органолептические показатели. Прозрачность



Органолептические показатели. Вкус

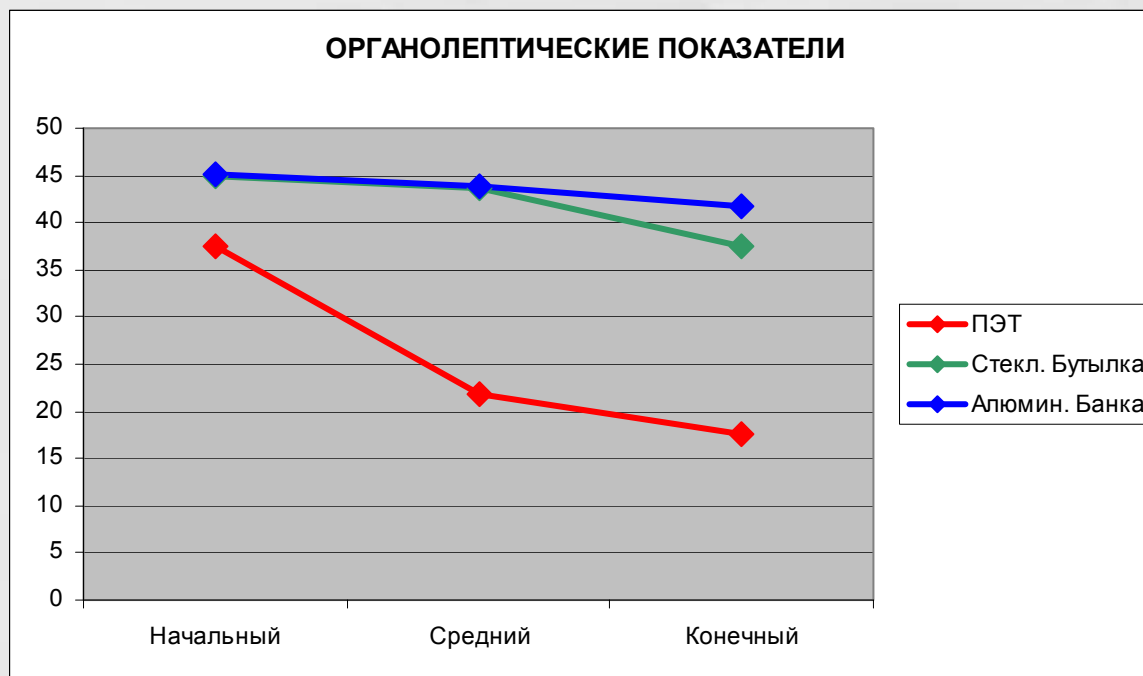


Органолептические показатели. Аромат



Органолептические показатели

Общая характеристика
Сводный балл

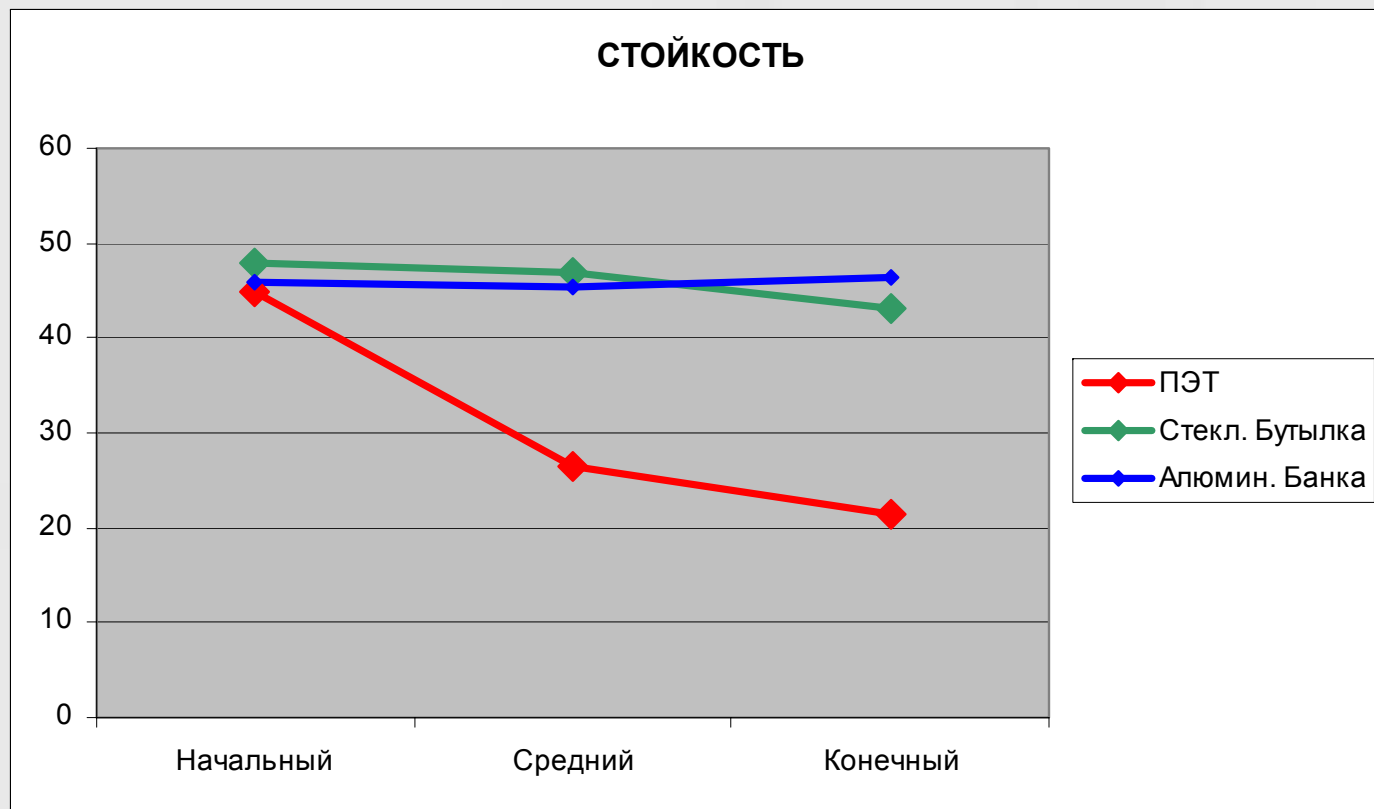


Физико-химические показатели

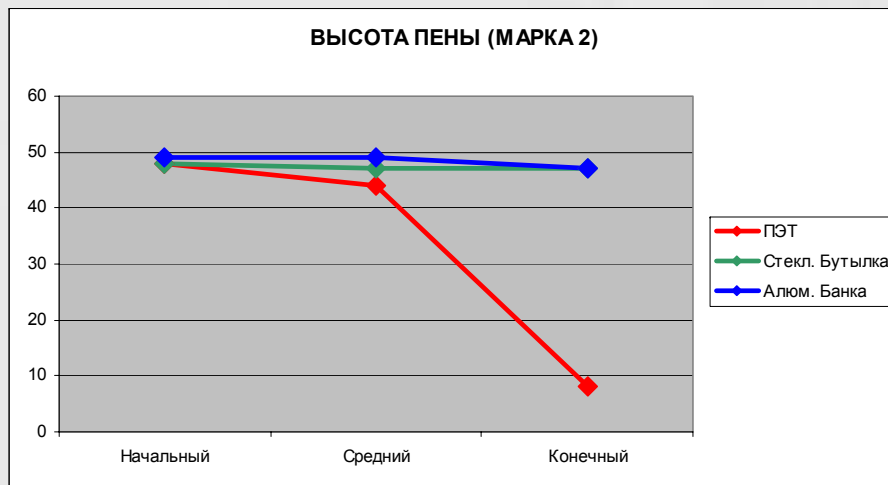
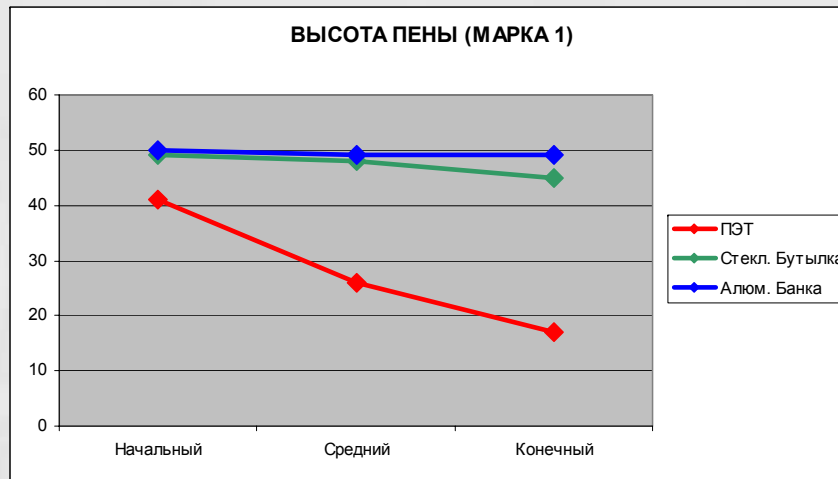
- **Стойкость** (образование осадка и помутнения)
- **Пенообразование:**
 - Высота пены
 - Пеностойкость



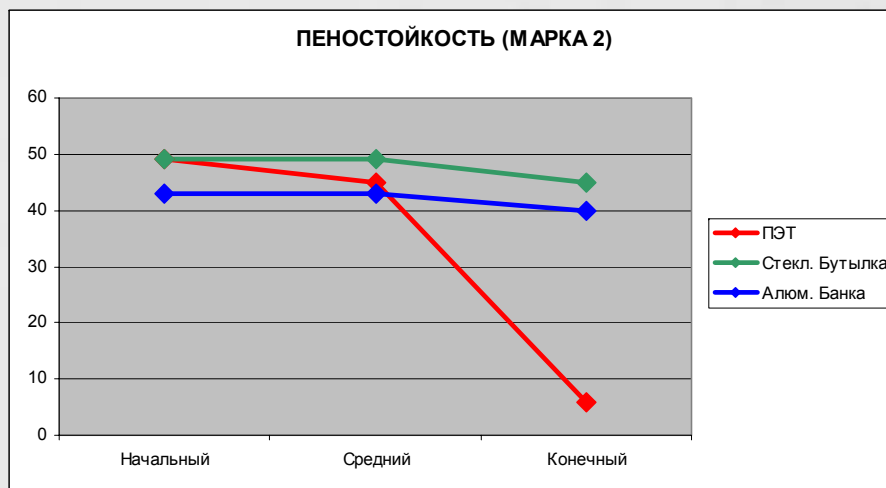
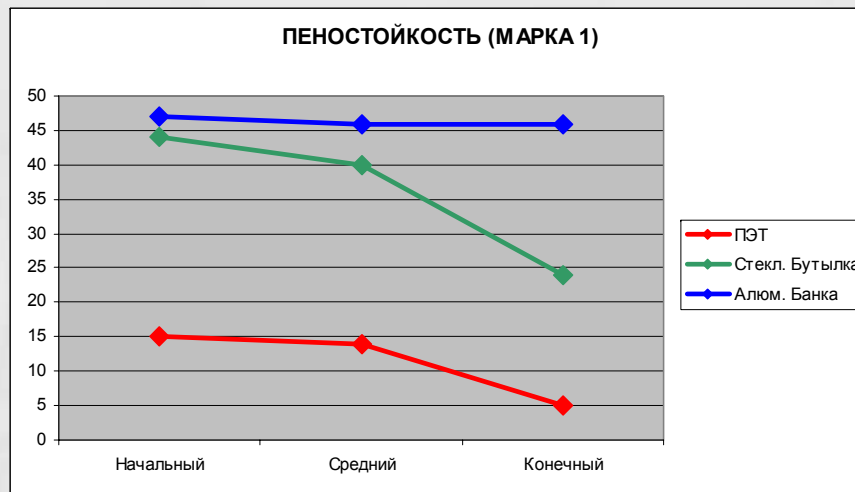
Определение стойкости пива при хранении



Пенообразование. Высота пены

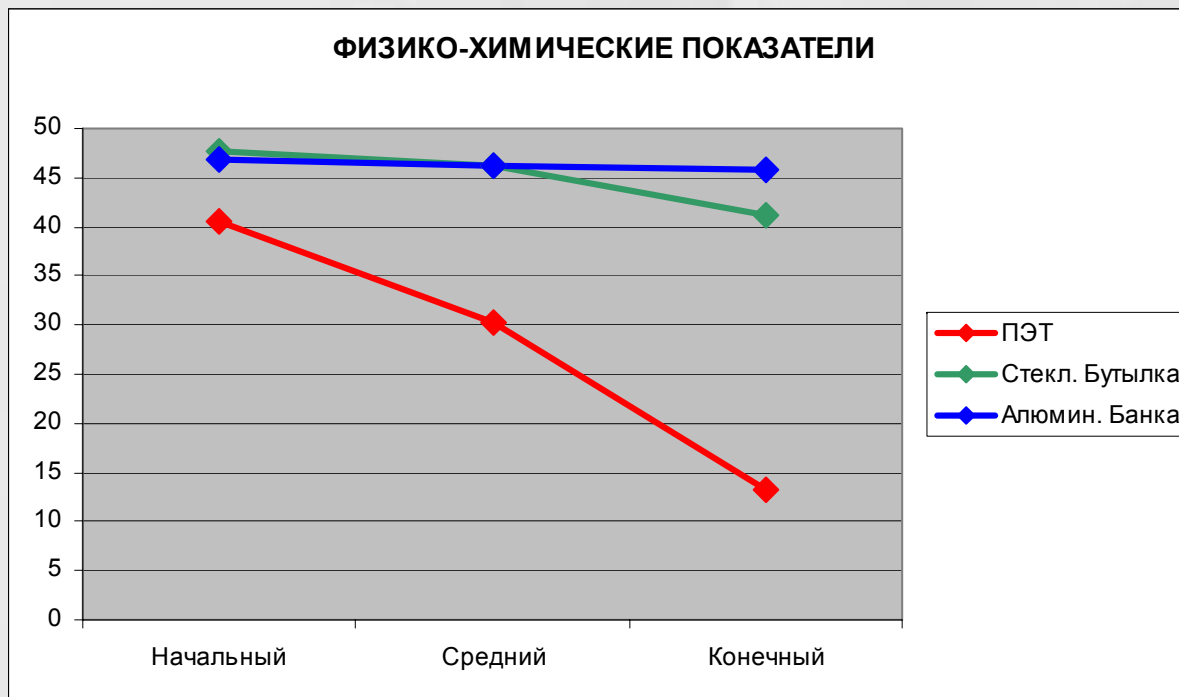


Пенообразование. Пеностойкость



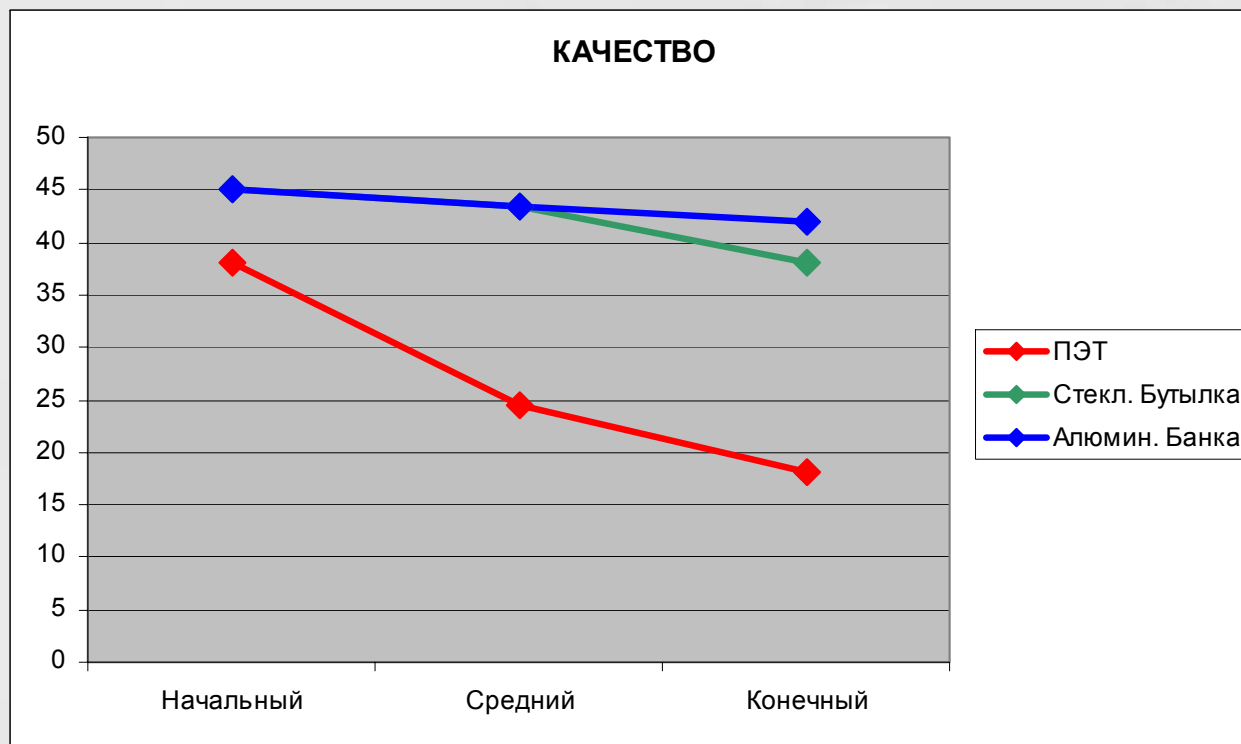
Физико-химические показатели

Общая характеристика
Сводный балл



Изменение качественных характеристик пива

Сводный балл по органолептическим и физико-химическим показателям



Заключение

Результаты исследования показали

- Упаковка значительно влияет на качество пива на протяжении всего срока реализации
- Наибольшие изменения качественных характеристик пива происходят в ПЭТ упаковке
- Пиво в ПЭТ упаковке имеет наихудшие показатели уже на начальных сроках реализации
- На среднем и конечном сроке годности **качество пива в ПЭТ упаковке резко снижается:**

Органолептические показатели падают в 2,2 раза

Физико-химические показатели падают в 3,1 раза

- Для пива в стеклянной бутылке некоторое ухудшение качества происходит только на конечном сроке годности
- Для баночного пива качественные характеристики остаются практически неизменными



Заключение

- ПЭТ упаковка не способна сохранять качественные характеристики пива на протяжении всего срока годности
- Стеклянная бутылка и алюминиевая банка показали хорошую способность сохранять качественные характеристики пива

