

Культура споживання пива

Домарецький В.А., Куц А. М. , Карпутина М. В.

Вступ. Здорове населення, яке відрізняється високою культурою – запорука успіху будь-якого суспільства. У зв'язку із цим культурі споживання алкогольних та слабоалкогольних напоїв приділяється велика увага у багатьох країнах світу. Саме до таких напоїв відноситься пиво.

Шумери, які проживали біля 4000 років до н. е. на території Давнього Вавилону (сьогодні – це Ірак), говорили: «Не знати пива – не знати життя і радощів». Вони виготовляли пиво із ячменю. Пиво без хмелю представляло собою збродену хлібну масу, яка вживалася не як напій, а як їжа.

Пиво також було обов'язковим напоєм у раціоні харчування єгипетських фараонів більш ніж 5000 років назад. Однак роль пива у єгипетському суспільстві не обмежувалась лише роллю звичайного напою. Його використовували у релігійних обрядах, при лікуванні різних захворювань, а також воно вважалось гідним фараонів подарунком.

На території України вперше згадування про виробництво пива у Львові відноситься до 1384 року. В ті часи, як і в давнині, пиво регулярно вносилося до переліку страв, що подаються до столу королів.

Сьогодні споживачі пива повинні володіти об'єктивною інформацією щодо високих біологічних і фізико-хімічних властивостей цього напою, які обумовлені наявністю в ньому біологічно активних речовин (вітамінів В₁, В₂, РР, ферментів, простих вуглеводів, складного білку ліпопротеїну, незамінних і замінних амінокислот та ін.), макро- і мікроелементів (калій, магній, фосфор, кремній, цинк, тощо), завдяки чому в помірних кількостях пиво виконує оздоровчі і лікувально-профілактичні функції [1].

Мета досліджень. Враховуючи те, що пиво є слабоалкогольним напоєм важливою є пропаганда основ культури споживання даного продукту. Метою

досліджень було виявити основні особливості споживання пива молоддю нашої країни та надати відомості щодо якості, фізіологічних властивостей та культури споживання даного напою населенню країни.

Матеріали та методи. В дослідженнях було використано методи опитування респондентів та статистичної обробки отриманих даних.

Результати досліджень. Для оцінки особливостей споживання пива населенням нашої країни віком до 30 років, визначення першочергових смакових вподобань споживачів було проведена опитування студентської молоді, результати якого представлені у таблиці.

Таблиця. Результати опитування споживачів пива віком до 30 років

Запитання	Кількість споживачів	% споживачів
Як часто ви споживаєте пиво:		
ніколи	20	4
один раз на тиждень	75	15
декілька разів на тиждень	130	26
раз на місяць	100	20
декілька разів на місяць	175	35
декілька разів на рік	0	0
Пиву яких виробників надаєте перевагу:		
вітчизняних	425	85
іноземних	75	15
Якому сорту пива надаєте перевагу:		
світлому	350	70
темному	150	30
В яких умовах зазвичай споживаєте пиво:		
вдома	200	40
на природі	75	15
в пабах або інших закладах відпочинку	125	25
скрізь	100	20
Чи замислюєтесь ви над властивостями та користю пива під час споживання		
так	325	65
ні	175	35
Всього респондентів:	500	100

Аналізуючи отримані дані можна відмітити, що пиво є, безумовно, популярним напоєм серед молоді. Про це свідчить той факт, що більше 40 % студентів споживає пиво не менше ніж раз на тиждень, причому більшість (85%) надають перевагу вітчизняним маркам пива. Однак, слід відмітити, що не всі опитані респонденти замислюються над значенням пива для здоров'я людини, вірно обирають умови, в яких цей напій слід споживати, а іноді навіть перевищують рекомендовану для споживання дозу.

Згідно даних Міжнародної організації праці (ILO) стандартна доза алкоголю вимірюється в юнітах (U). Один юніт дорівнює 12,8 г чистого алкоголю. Помірковане вживання алкоголю для чоловіків має бути менше, ніж 14 U щотижня, а для жінок – менше ніж 9 U, але не більше 5 U алкоголю за один день як для чоловіків, так і для жінок. Бажана наявність принаймні 3 днів на тиждень вільних від вживання алкоголю. В одній європляшці пива місткістю 0,33 дм³ при міцності напою 4 % об. міститься 1 U алкоголю. Тому помірковане тижневе вживання пива, виходячи із встановлених норм, для чоловіків становить менше ніж 14 європляшок, а на добу – менше 2 європляшок, відповідно для жінок на добу рекомендовано вживати не більше 1,3 європляшки [2].

В Європі споживання пива на душу населення на рік становить, дм³: в Чехії і Німеччині – 160, в Росії і Польщі – 80, а в Україні – лише 61. За умови відповідального та помірнього споживання пива людина отримує задоволення від хмільного напою, який має багатовікову історію та мільйони шанувальників у всьому світі. При цьому форма споживання пива повинна ґрунтуватися на високій культурі – скільки і як пити, з якими продуктами і т. п.

По-перше, необхідно відмітити недопустимість вживання пива особами до 18 років, вагітним жінкам, годувальницям та водіям будь-якого виду транспорту.

По-друге, споживати пиво слід відповідально, враховуючи особливості власного здоров'я, тобто відповідно норм, встановлених медиками і фізіологами розвинутих країн світу.

Споживач повинен усвідомити, що за умови помірною вживання пива воно:

позитивно впливає на перетравлюваність їжі та покращує діяльність шлунково-кишкового тракту;

підвищує рівень гемоглобіну в крові і є джерелом солей фосфорної кислоти, білків та амінокислот;

знижує біль та уповільнює розмноження шкідливих бактерій, завдяки активним речовинам хмелю, тому певною мірою має протизапальну та бактеріальну дію (ідентичну червоному вину та зеленому чаю);

поліпшує обмін речовин;

зміцнює серцеві м'язи;

заспокоює нервову систему та піднімає настрій;

виводить з нирок каміння, завдяки наявності в пиві великої кількості калію (до 500 мг/дм³ пива);

зміцнює кістки (за рахунок кремнію);

корисно для розумової діяльності (у хмелі та солоді багато водорозчинних вітамінів групи В і Р);

пришвидшує ріст волосся;

допомагає у лікуванні хвороб серця, діабету, ожиріння та остеопорозу.

Останніми дослідженнями вчених з Тель-Авівського університету молекулярної мікробіології і біотехнології встановлено [4], що кава і пиво протилежно впливають на геном людини. З'ясувалось, що кофеїн скорочує, а алкоголь у вигляді напою з вмістом 5-7 % об. етанолу збільшує тіломери – кінцеві ділянки хромосом, що захищають ДНК від пошкоджень. Таким чином, вони вперше визначили фактори навколишнього середовища, що змінюють довжину тіломер і показали, як це здійснюється. А це, в свою чергу, є черговим внеском у профілактику і лікування хвороб людини.

Раніше британські вчені встановили, що стрес, пов'язаний з невирішеним «квартирним питанням» і тривалим безробіттям, як і депресія негативно впли-

вають на ДНК, скорочуючи тіломери, і відповідно пришвидшують процеси старіння.

Тіломери знаходяться на хвостах хромосом і входять до складу кожної клітини. Під час кожного її ділення тіломери укорочуються. Коли вони стають менше критичної величини, клітини перестають ділитися і або старіють, або гинуть. Укорочення тіломер супроводжується підвищенням ризику діабету, серцево-судинних недугів, хвороби Альцгеймера і деяких видів раку.

Виробництво пива неможливе без використання хмелю. Ця рослина чемпіон по природному естрогену – головному жіночому гормону. Тому чоловікам пиво пити небажано. А от у жінок хміль може допомогти вирішити багато гормональних проблем: нормалізувати менструальний цикл, поліпшити якість шкіри і навіть позбавити від безпліддя, в т.ч. і так званого психологічного, коли проблема не настання вагітності викликана тривогою і зацикленістю. Відомо, хміль ще й седативний засіб, він має яскраво виражені бактерицидні властивості і жовчогінну дію [5].

В світі виробляється величезна кількість сортів пива. Але дослідження в цьому напрямі не припиняються.

Так, співробітники Інституту здоров'я університету Гріффіна (м. Квінсленд Австралія) намагалися вирішити одне протиріччя. З одного боку бокал холодного пива посеред літньої спеки – відмінний спосіб втамувати спрагу, але з іншого – воно підсилює обезводнення організму. Тому було запропоновано перетворити пиво в ізотопічний напій. Вони трохи знизили вміст алкоголю і додали електролітів у вигляді солей калію, натрію, хлору та ін. Отримане пиво з електролітами по-перше, на третину ефективніше насичує тіло рідиною, по-друге, смак його при цьому абсолютно не змінюється, по-третє, пиво, що не веде до зневоднення, не викликає і похмілля [6].

Нещодавно канадські пивовари розробили технологію та рецептуру сухого пива. Якщо його розвести водою, за смаком, на їх думку, воно не відрізняється від звичайного розливного. Вже найближчим часом порошок пива надійде в продаж в американські та канадські магазини.

Культура споживання пива спрямована на підвищення рівня знань про цей напій, його технологію та вплив на організм людини. При цьому культура споживання пива ґрунтується на основних правилах його професійної дегустації. На вечірках, сімейних святах, пікніках або в інших умовах пиво слід споживати дотримуючись добової норми.

Відносно рівня культури споживання пива, то нам далеко до країн з сформованими цивілізованими традиціями вживання пінного напою, де гуляння з відкритою пляшкою відсутні, що, нажаль, в останній час стало дуже поширеним явищем серед населення нашої країни, особливо молоді. Було б естетично і доцільно, якби споживачі пива перебазувались з вулиць і дворів до затишних барів, кафе, ресторанів або до приємної компанії друзів і однодумців, до тепло-го застілля.

Сьогодні в Україні збільшується кількість спеціалізованих закладів для яких пивна культура і традиції – основоположні елементи дизайну, меню та обслуговування клієнтів із національним та західноєвропейським колоритом. В цих закладах пивна карта налічує кілька десятків сортів українського та закордонного пива. Все це створено для тих споживачів пива, які вміють організувати свій відпочинок і цінять приємне спілкування за келихом благородного напою.

Історично доведено, що бокал свіжого пива відтворює особливу атмосферу спілкування, об'єднує тих, хто хоче насолоджуватися життям. При цьому дуже важливо знати норми споживання пива, щоб насолода від нього не перетворилася на шкоду.

Якщо споживач пива хоче отримати максимальну насолоду від нього, він повинен взяти класичний пивний посуд – скляний чи керамічний, злегка звужений доверху, а головне – чистий та сухий. Пиво слід пити охолодженим до температури 6...8°C, коли найкраще проявляються усі смакові особливості даного напою. В будь-яких випадках пиво не повинно бути теплішим, ніж 10°C і холоднішим, ніж 5°C, інакше воно втрачає притаманні йому природні смак і аромат.

Професійні дегустатори радять випивати $\frac{2}{3}$ бокалу швидко, а потім повільно, не поспішаючи, смакувати решту.

В гарячу літню пору краще пити світлі сорти пива, в холодний період – міцні сорти пива з підвищеним вмістом алкоголю. У вечірній час – темні сорти пива, при виробництві яких використовується карамельний солод. Наповнювати бокал слід при спокійному витіканні пива із пляшки в центр бокалу з висоти 3 см над краєм посудини. Нефільтроване пиво слід наливати в бокал по стінці, не відриваючи горловину пляшки від бокалу.

Споживач пива може визначати якісну характеристику цього благородного напою за такими показниками:

- висота піни (згідно стандарту висота піни повинна бути не менше ніж 40 мм, мати вигляд сметани білого кольору);
- стійкість піни – не менше 4 хв.;
- зовнішній вигляд – прозоре без сторонніх включень і осаду;
- колір світлого пива повинен бути світло-солом'яний без коричневого відтінку, а темного – темно-бурштиновий;
- за ароматом – чистий, свіжий, виражений відповідно даному типу пива;
- за смаком – чистий, повний (світле пиво оцінюється за гіркотою хмелю, темне – за солодовим смаком) [1].

Які ж продукти повинні знаходитись на столі при помірному вживанні пива? Це страви із молодого телятини або піджареного чи копченого м'яса із свинини та дикої птиці, рагу з картоплі та овочів, зелень, благородна (не тюлька чи оселедець) просолена риба, просолені хрумкі вироби із зернових культур, жирний сир.

Частина потенційних споживачів пива, особливо представники прекрасної половини людства, не вживають пива, так як від нього начебто повніють. Але фізіологами доведено, що це міф, так як в 100 см³ пива залежно від сорту міститься від 42 до 63 ккал енергії, що, відповідає калорійності кефіру або яблучного соку, що дозволяє відносити пиво до малокалорійних продуктів. Тобто,

можна відмітити, що в більшості випадків споживачі повніють не від пива, а від їжі, яку вони вживають разом з ним [3].

З пивом, як і з вином, необхідно поводитися як з живим організмом, тобто, його не можна швидко охолоджувати або нагрівати, перемішувати, переливати з одного бокалу в інший, стукати по бокалу, щоб пиво не окислювалось і «не заснуло». Не рекомендується змішувати пиво з іншими напоями. Головна умова: щоб в повній мірі одержати насолоду і задоволення від вживання цього бурштинового напою – це приємна атмосфера і тепла дружня компанія.

На кращих пивзаводах України для продовження терміну зберігання проводиться пастеризація пива в потоці при температурі 72°C протягом 32 сек. Потім проводиться швидке охолодження пива до температури 5...8 °C і тільки після цього пиво розливається в пляшки або кеги. Такий режим пастеризації є оптимальним, що дозволяє стабілізувати напій за рахунок знешкодження наявної живої мікрофлори, зберегти його первинні природні смак і аромат протягом шести місяців.

Деякі підприємства при маркуванні і рекламі використовують термін «живе пиво», що не передбачено нормативними документами. Це лише успішний маркетинговий прийом, яким приваблюють частину споживачів і тільки.

Між тим слід відмітити, що збільшенню популярності цього корисного напою, а також підвищенню культури його споживання в нашій країні сприяють фестивалі пива, які вже не перший рік проходять в Києві (наприклад, SeptemberFEST), Львові, автономній республіці Крим та інших містах. На цих фестивалях в рамках культурної програми споживачам надається можливість ознайомитись з різними сортами пива як вітчизняних, так і іноземних виробників. Саме на таких заходах, дегустуючи пиво в здоровій культурній атмосфері спілкування між людьми, споживач звикає відноситись до пива, як до особливого напою, вартого високої оцінки та культури споживання.

Висновки. В результаті проведених досліджень виявлені основні тенденції споживання пива молоддю нашої країни. Зроблену основний висновок, що споживачам пива необхідно знати і усвідомлювати, що за умов помірної та пра-

вільного вживання цей напій покращує самопочуття людини, її настрій, і, крім того сприяє налагодженню багатьох функцій в організмі людини, а саме: очищує нирки і печінку, вимиває шкідливі речовини із організму, виводить канцерогенні сполуки і знижує ризик онкологічних захворювань, і тому в цілому пиво є унікальним та корисним продуктом.

ЛІТЕРАТУРА

1. *Інноваційні* технології продуктів бродіння і виноробства: підруч. / С.В. Іванов, В.А. Домарецький, В.Л. Прибильський та ін.; за заг. ред. д-ра хім. наук, проф. С.В. Іванова. — К.: НУХТ, 2012. — 472 с.

2. *Всегда* есть за и против //Контракты за месяц. — 2009, № 11-12, ноябрь. — С. 60-61.

3. *Esther, J. J.* The Complete Encyclopedia of Beer: An Expert & Comprehensive Directory to the Beers of the World / J. J.Esther, Verhoef-Verhallen // Chartwell Books Inc. — 2004. — 304 p.

4. <http://www.rg.ru/2013/12/06/pivo-kofe-site.html>

5. <http://kriminal.tv/news/vino-i-pivo-ochistjat-organizm-i-vilechat-besplodie.html>

6. <http://www.rg.ru/2013/08/22/pivo.html>

