

ПЕННЫЕ МИФЫ

РОССИЙСКАЯ АНТИАЛКОГОЛЬНАЯ КАМПАНИЯ РИСКУЕТ ПРО-
ВАЛИТЬСЯ В ТОМ ЧИСЛЕ ПО ПРИЧИНЕ ИЗЛИШНЕГО РВЕНИЯ УЧАСТНИКОВ. ВМЕСТО ТОГО ЧТОБЫ
РАЗВИВАТЬ И ПРИВИВАТЬ КУЛЬТУРУ ПОТРЕБЛЕНИЯ СПИРТНОГО, ОТДЕЛЬНЫЕ ИНИЦИАТИВНЫЕ
ПЕРСОНАЖИ ЗАНИМАЮТСЯ ТИРАЖИРОВАНИЕМ МИФОВ И СТЕРЕОТИПОВ. НЕСМОТРЯ НА ТО ЧТО
ПРИЧИНОЙ АЛКОГОЛИЗМА В БОЛЬШИНСТВЕ СЛУЧАЕВ ОКАЗЫВАЕТСЯ ВОДКА, СИЛЬНЕЕ ДРУГИХ
ОТ ДЕЗИНФОРМАЦИИ СТРАДАЕТ, КАК ПРАВИЛО, ПИВО. ОЛЬГА ГОВЕРДОВСКАЯ

АЛКОГОЛЬНЫЕ СТРАШИЛКИ Регулярные попытки приписать пиву несуществующие вредные свойства формируют у потребителей весьма субъективное представление о понятии «качество». В одном из интервью президент пивоваренной компании Carlsberg Йорген Буль Расмуссен заметил, что в России негативных историй о пиве больше всего. Масла в огонь подливает перманентное тиражирование мифов и стереотипов, которые пересказывают в СМИ государственные деятели. Именно на теме качества российского пива чаще всего пытаются «паразитировать» псевдоученые и чиновники. Например, депутат Госдумы Виктор Звагельский однажды заявил, что 90% пива в стране делают из концентрата. При этом чиновник не смог пояснить, где взять столько концентрата и кто его может произвести. Но его «утка» мгновенно разлеталась по СМИ.

Евгений Брюн, главный специалист-нарколог, в интервью «Интерфаксу» сообщил, что в пиво добавляют этиловый спирт. Главный нарколог страны не может не знать теорию брожения Луи Пастера, но его заявления летят «отравленной стрелой» в общественное мнение относительно качества отечественного пива. Рекордсменом по антипивным мифам игроки рынка называют профессора Виктора Жданова. На основании его «заключений» был снят телевизионный ролик, утверждающий, что пиво содержит женские гормоны и от его употребления у мужчин может вырасти женская грудь и снизиться потенция. И хотя доктор Денис Бакстер из Британского научно-исследовательского института пивоварения в Кемпдене называл это видео «абсолютной чушью», общественного резонанса избежать не удалось. Чтобы хоть как-то притормозить поток дезинформации, портал BeerBaltika провел опрос пользователей, посвященный пивным мифам. Несколько месяцев подряд сотрудники ресурса собирали мнения о распространенных заблуждениях, чтобы с легкостью их опровергнуть (см. справку).

СУБЪЕКТИВНОЕ КАЧЕСТВО Несмотря на абсурд большинства «антипивных» высказываний, они влияют на личные предубеждения и зачастую переносятся на понятие «качество». С позиции государственного регулирования качество трактуется как степень соответствия ха-



рактеристик продукта требованиям. Эта позиция отражена в нормативных документах на продукцию (ГОСТы, технические условия). Можно использовать огромное количество сложных лабораторных терминов, но потребителям пиво либо нравится, либо нет.

Зачастую, эти «да» или «нет» не связаны с технологическим качеством продукта. Более того, рядовой потребитель часто подменяет понятие «качественный продукт» личным восприятием, на которое серьезно влияют реклама и ситуация, в которой потребитель находится, то есть имиджевая составляющая. Продукт может понравиться потому,

что он не только вкусный, но и употреблен вовремя, то есть в подходящей атмосфере и комфортной ситуации.

Как показали результаты исследования компании РОМИР, пиво остается напитком «для компании», так как подавляющее большинство респондентов (82%) указали, что потребляют его во время общения с друзьями. Пиво — это напиток, который является неотъемлемым атрибутом отдыха, причем как отдыха с друзьями, или, точнее сказать, в мужской компании, так и с родственниками. Пиво берут с собой на природу, пикник, в поход и на рыбалку. Все это наиболее типичные ситуации потребления пенного

напитка, в которых пиво является сопровождением для общения в компании взрослых людей. В то же время потребление пива в негативной атмосфере, например в состоянии стресса, оказалось совершенно нетипичной ситуацией для респондентов. Согласно исследованию РОМИР, даже понятия вкуса и аромата пива занимают небольшую долю: 89% респондентов отметили влияние психологических причин, тогда как лишь 3% указали на физиологическую привычку. Получается, что пиво — напиток настроения, контроль качества — удел производителя, а оценка всегда остается за потребителем. ■

ВЕРДИКТ — НЕВИНОВЕН

Правда: Пиво менее калорийно, чем газировка.

Почему: В среднем 100 г пива содержит примерно 40–45 ккал. Любая газировка более питательна — в обычной коле или лимонаде уже 50 ккал на 100 г напитка, в 100 г яблочного компота — 85 ккал, красного вина — примерно 70 ккал, водки — 230 ккал. Впрочем, надо учитывать, что пиво, как и любой легкий алкоголь, возбуждает аппетит.

Правда: Крепким пиво делают дрожжи и технологические приемы.

Почему: Алкоголь в пиве вырабатывают живые микроорганизмы — пивные дрожжи. В процессе брожения они перерабатывают содержащиеся в сусле сахар в алкоголь и углекислый газ, органические вещества, определяющие вкус и аромат продукта. Крепость пива зависит от того, сколько будет в пивном сусле сбраживаемых углеводов и какие физиологические свойства у дрожжей, используемых при брожении. Для изготовления пива с очень высоким содержанием алкоголя некоторые производители используют специальные технологии, например вымораживание жидкости. В мировой практике изготовления крепких сортов существуют экзотические примеры дображивания пива в течение сроков, составляющих несколько лет. Кстати, самое крепкое пиво в мире — шотландское «Конец истории». Содержание алкоголя в нем достигает 55% алк. об. (www.brewdog.com).

Правда: Хмель дает пиву горчинку и аромат.

Почему: Исторически сложилось так, что в русском языке название растения, которое добавляли при изготовлении пива для появления горчинки и аромата, стало обозначать еще и состояние опьянения. Однако вы-

ходящее растение семейства тутовых, шишки которого используются при приготовлении пива, влияет на формирование так называемого вкусоароматического профиля напитка.

Правда: Этиловый спирт при производстве пива не используется.

Почему: Добавлять спирт в пиво совершенно не выгодно экономически. Работа с этанолом требует специального обращения, чего нет на пивном производстве, потому что это привело бы к значительному удорожанию продукта. С помощью дрожжей можно получить пиво с совершенно разной крепостью без специального добавления спирта. Пример — «Балтика № 9 Крепкое», в котором содержится 8% алкоголя. Его получают путем естественного брожения, а крепость достигается исключительно за счет высокой начальной плотности сусла, длительного срока брожения и особых пивных дрожжей.

Правда: Живое пиво не всегда полезнее и вкуснее.

Почему: Когда говорят о пиве со сроком годности три-пять дней, чаще всего подразумевают так называемое живое пиво. С научной точки зрения в пивоварении такого термина нет. ГОСТом определяются понятия «пастеризованное» или «непастеризованное» пиво. Последнее у нас в стране принято называть живым. Пастеризация позволяет пиву сохранять дольше неизменный вкус и свойства, а в непастеризованном сохраняются ферменты, которые продолжают разрушать белки, поэтому и пена на самом деле ухудшается при долгом хранении. Что касается вкусовых свойств, то даже пиво, которое подверглось наиболее «жесткому» методу пастеризации, на вкус не отличается от непастеризованного. Раньше все непастеризованное пиво,

продаваемое в розлив, хранилось всего несколько дней. С тех пор и живет миф о том, что все пиво в розлив должно сразу портиться. На самом деле, за последние десятилетия пивоварение шагнуло далеко вперед. Срок хранения непастеризованного (живого) пива — это вопрос исключительно технологического оснащения конкретного производства. Так, пиво «Балтика Разливное Нефильтрованное» минует и фильтрацию, и пастеризацию (то есть, по сути, является живым), но, несмотря на это, может храниться до четырех месяцев без применения консервантов. Кстати, в российском пиве нет консервантов не только потому, что это запрещено законодательством, но и потому, что пиву как продукту они не нужны. Консервирующим свойством обладают и пивоваренный хмель (играет роль природного антисептика, препятствуя развитию бактерий, вызывающих ухудшение качества пива), и CO₂, и алкоголь, образующиеся в процессе брожения.

Правда: Российское пиво не проигрывает по качеству пиву, произведенному за рубежом.

Почему: Ни одна страна уже не может внести ничего нового или особенного в изготовление пива. Оборудование работает по одному и тому же принципу, технология пивоварения везде почти одна и та же. Различия могут быть только в рецептуре — чехи, например, добавляют много хмеля, поэтому пиво получается охмеленным. Однозначно отличается бельгийское пиво. Если говорить о «немецком» пиве, то здесь север борется с югом. На севере принято варить и пить сильно охмеленное горькое пиво в основном из ячменного солода. На юге Германии любят пиво мягкое, в основном пшеничное. Так что нравится пиво или нет, зависит от личных субъективных предпочтений.