

МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

Глобальні тенденції
в економіці, фінансах
та управлінні



Міжнародна науково-практична
конференція

Глобальні тенденції в економіці, фінансах та управлінні

Матеріали

2 жовтня 2020 р.

м. Одеса

Глобальні тенденції в економіці, фінансах та управлінні : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (Одеса, 2 жовтня 2020 р). Одеса : Східноєвропейський центр наукових досліджень, 2020. 147 с.

У збірнику представлені тези доповідей, оприлюднені на Міжнародній науково-практичній конференції “Глобальні тенденції в економіці, фінансах та управлінні”, яка була проведена Східноєвропейським центром наукових досліджень 2 жовтня 2020 року.

Збірник розрахований на вчених, викладачів, докторантів, аспірантів, здобувачів вищої освіти, представників державних органів влади та місцевого самоврядування, представників підприємницьких структур і широкий читацький загал.

Робочі мови конференції: українська, англійська та російська.

Видається в авторській редакції

Матеріали збірника подаються в авторській редакції та друкуються мовою оригіналу. Автори опублікованих матеріалів несуть повну відповідальність за достовірність наведених фактів, власних імен, географічних назв, цитат, економіко-статистичних даних, галузевої термінології, інших відомостей.



Відповідно до Закону України “Про авторське право і суміжні права”, при використанні наукових ідей та матеріалів цього збірника, посилання на авторів і видання є обов’язковим.

**Research
Europe.org**



**EASTERN EUROPEAN
CENTER FOR SCIENTIFIC
RESEARCH**

© Колектив авторів, 2020

© Східноєвропейський центр наукових досліджень, 2020

© Research Europe, 2020

Губа К. О.

Сучасний стан туристичної діяльності в Португалії.....117

Дехтяр Ю. Л.

Ступінь задоволення споживача як головна детермінанта успіху в конкурентній боротьбі..... 119

Долгієр А. І., Редько В. Є.

Сучасні маркетингові канали з просування туристичного продукту.....121

Карноза І. Л.

Характеристика туристичного потенціалу США.....124

Лепша Т. В.

Огляд туристичного потенціалу Норвегії.....126

Мельник А. М.

Сучасний маркетинг як інструмент підвищення конкурентоспроможності туристичних підприємств.....128

Новикова Н. В.

Развитие актуальности виртуального туризма в современном мире.....130

Рубанова А. С.

Структура туристських потоків в Японії.....132

Симоненко Д. А.

Стан інфраструктури курортно-туристичних територій в Україні.....134

Смирнова Н. Ю.

Характеристика туристичного потенціалу Канади, переваги та недоліки відпочинку..... 138

Якубович О. В.

Найбільш важливі тенденції готельного бізнесу майбутнього.....140

СЕКЦІЯ 10. ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ**Даниленко С. Г.**

Новий бактеріальний препарат для кисломолочного продукту.....142

Мельник І. В.

Крафтове пивоваріння: до питання і поняття “живого” пива.....144

УДК 663.4

JEL Classification: L66

Мельник І. В., канд. техн. наук, доцент,
доцент кафедри технології
вина та сенсорного аналізу
Одеська національна академія
харчових технологій, м. Одеса

КРАФТОВЕ ПИВОВАРІННЯ: ДО ПИТАННЯ І ПОНЯТТЯ “ЖИВОГО” ПИВА

Крафтові пивоварні відомі в Україні як міні-пивоварні, є специфічним сегментом ринку слабоалкогольної продукції. Ще декілька років тому крім стандартного лагера і стаута в пабах можна було спробувати максимум вишневих сортів. На цьому асортимент “оригінального” пива вичерпувався. Сьогодні відбувається те, що американські і європейські пивовари голосно називають ренесансом, в їх словах немає перебільшення, і ситуацію на пивному ринку можна порівняти з промисловою революцією.

Крафтове пиво (Craftbeer) – це будь-яке пиво, зварене не в промислових масштабах, а на маленькому пивному виробництві, найчастіше за власними рецептами. Багато відомих сьогодні крафтових пивоварів починали з власних кухонь або гаражів з встановленим там обладнанням. Нерідко люди навіть не відкривають приватні пивоварні, а орендують готові цехи, де і варять пиво за авторськими рецептами і традиційними технологіями. Офіційного перекладу на українську мову цього явища ще немає. У різних джерелах можна зустріти як пряму транслітерацію (“крафтове” пиво), так і різні відповідності (починаючи від “ремісничє” і закінчуючи “саморобне”).

В Америці є чіткі ознаки крафтового виробництва, введені Американською Асоціацією Пивоварів:

1. Мала пивоварня, яка виробляє не більше 703 млн літрів пива в рік. Очевидно, що чим більше виробництво, тим вище ризики експериментів – якщо новий сорт буде не до смаку споживачеві, при масовому випуску збитки будуть дуже великі. Один з основних принципів крафта – введення нових рецептів і оригінальних смаків.

2. Незалежність від зовнішніх інвесторів і (або) акціонерів. Не менше 75 % капіталу пивоварні повинно перебувати в її безумовному розпорядженні, якщо вплив з боку перевищує 25 %, керівництво компанії вже не може підходити до процесу варіння пива творчо, тому що змушене орієнтуватися на фінансові критерії. Для крафтового виробництва це неприпустимо.

3. Слідування традиціям пивоваріння. Базу авторського пива повинен становити солод, крім того, пивовари зобов’язані працювати над ускладненням смаку, а не зниженням витрат і вартості напою [1].

Перша згадка про пиво зустрічається в письмових джерелах, датованих XX століттям до нашої ери, а скільки століть його варили до цього – нікому не відомо. Однак економічна криза початку XX століття (“Велика Депресія”) змусила переглянути підхід до культури споживання. Для держави стало вигідніше масове виробництво. За допомогою реклами та інших засобів переконання громадський смак привели до деякого усередненого значення, дрібні пивоварні закрилися, а великі стали випускати пиво без особливостей і специфікацій. Можна було прийти в бар, попросити просто “пиво” і отримати щось очікуване за кольором, смаком і консистенцією, ніякого різноманіття на ринку не спостерігалось. Перші ознаки зміни ситуації почали відбуватися в 1960-х роках. Саме тоді Фріц Майтаг (Fritz Maytag) відкрив невелику пивоварню Anchor Brewing, на якій став виробляти пиво за старовинними рецептами. У 1976 році на ринок вийшла New Albion Brewery, що належала Джеку Маколиффу. На цьому крихітному “гаражному” виробництві випускалися як класичні європейські сорти пива, так і оригінальні напої за авторською рецептурою. У 1980 році в Америці налічувалося всього 8 приватних пивоварень, через 14 років їх було вже 537, до 2010 року близько 1600, а зараз загальна кількість перевищила 2000. Для прикладу, в Україні їх кількість складає до 200, при цьому не кожна може запропонувати оригінальний асортимент.

Незважаючи на відсутність регламенту, європейські крафтові пивовари намагаються слідувати декільком основним принципам роботи:

1. Творчість та інновації. Дуже важливо весь час шукати нові смаки і експериментувати з базами і добавками. Відомими є сорти кавунового пива, напою на березових бруньках, сортів з використанням різних трав і інших неймовірних комбінацій. Як тільки пивовар стабілізується і починає працювати у одному сегменті – він переходить в категорію масового споживання.

2. Створення спільноти. В умовах жорсткої конкуренції виграє той, у кого краще працює реклама. Крафтові пивовари роблять смачний продукт для поціновувачів.

3. Яскрава індивідуальність. Епоха безособового світлого пива поступово йде в минуле, тепер люди хочуть насичені смаки і незвичайні рецепти. Крафтове пивоваріння – це творче самовираження, не гірше живопису або віршування [2, 3].

Через повальне захоплення цим простим, смачним і корисним бізнесом, на ринку з'являється безліч сортів, які значно програють старому доброму “Будвайзеру” або іншим “магазинним” напоям, тому термін “крафт” дискредитований. Крафтових пивоварень дуже багато, кожна у чомусь унікальна і гарна. Серед визнаних зірок світової величини можна назвати Сема Каладжионе (Dogfish Head Brewery), Міккеля Бйорг Бйонсо (Mikkeller) Джеймса Уотта і Мартіна Дікі (BrewDog).

До України крафтове пиво прийшло у 2010 році, і до сих пір на державному рівні ще не розібралися, що робити з цим феноменом. В результаті пивовари змушені боротися з масою правил і обмежень. Наприклад, якщо в базову рецептуру вноситься хоча б найменша зміна – скажімо, додається ложка меду – за законом вже необхідно реєструвати новий сорт, а це пов'язано не тільки з паперовою проблемою, але і певними

витратами. В таких умовах крафтові пивовари змушені або працювати нелегально, або відмовитися від експериментів. Інша проблема: закон не робить різниці між найбільшим пивоварним заводом і мікроброварнею. Також тут можна відмітити бюрократизм нашої системи.

Але, незважаючи на всі складнощі, процес йде: влаштовуються фестивалі та форуми крафтового пива, пивовари об'єднуються в асоціації, відкриваються крафтові паби.

Основний продукт крафтових (міні) пивоварень – живе пиво. Живе пиво – термін, що відповідає нефільтрованому та непастеризованому напою. При цьому в технічних регламентах дана категорія відсутня, тому як саме поняття живого пива, так і вимоги до технології його виробництва визначають самі виробники. Через відсутність пастеризації пиво відрізняється малим терміном зберігання (близько 1 – 3 діб). Крім того, словосполучення “живе пиво” іноді зв'язується з технологією bottle conditioning, коли напій після закінчення головного бродіння відразу розливають по пляшках, де пиво і дозріває. Таке пиво зберігається довго без пастеризації та фільтрації. Окремі стилі пива при цьому з витримкою істотно змінюються і ускладнюються в смаку. Популярність “живого” пива багато в чому зобов'язана маркетинговій політиці дрібних незалежних броварень, які активно освоюють цю нішу. У вересні 2010 року частка “живого” пива в Україні ледве перевищувала 0,1 % від загальної кількості виробництва, але до лютого 2017 року вже становила 5,2 %, що приблизно відповідає 18 млн дол. на рік.

Ознаки живого натурального пива: Основний показник – це термін придатності. В живому пиві немає консервантів, тому термін зберігання не більше 10 днів. Пляшки повинні бути зеленого або коричневого кольору, такий тон допомагає захистити пиво від руйнівного впливу сонячного світла. Живе пиво виробляють тільки з найкращих сортів солоду. Все пастеризоване пиво приблизно схоже на смак, а кожен сорт живого пива має свій неповторний смак, багатий аромат. Справжнє живе пиво завжди концентроване і каламутне, оскільки містить багато живих бактерій. Але є спеціально освітлені сорти, тоді пиво більш прозоре, але це не пастеризація або фільтрація. У живого пива піна повинна протриматися до 4 – 5 хвилин, висотою не менше 30 – 40 мм. Колір живого пива концентрований і яскравий. Воно не може бути прозорим. Колір, в першу чергу, залежить від якості солоду. З ячмінного солоду варять світле пиво, воно найпопулярніше серед споживачів, ним добре втамовувати спрагу.

Розроблення нової рецептури живого пива з використанням плодово-ягідної сировини та ін. можна також віднести до крафтового пивоваріння [4].

Список використаних джерел

1. Mosher, R. (2015). *Beer for All Seasons: A Through-the-Year Guide to What to Drink and When to Drink It*. Storey Publishing.
2. Bamforth, Ch. (2009). *Beer: Tap into the Art and Science of Brewing*. Oxford University Press.
3. Janson, L. W. (1996). *Brew Chem 101: The Basics of Homebrewing Chemistry*. Storey Publishing.
4. Одесская частная пивоварня. URL: <http://www.pivoodessa.od.ua/beer>.