

---

# ТЕОРІЯ ТА ПРАКТИКА ТОВАРОЗНАВСТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

---

DOI: 10.37734/2518-7171-2020-1-6

УДК 663.4

## ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ПИВА СВІТЛОГО ВІТЧИЗНЯНОГО ВИРОБНИЦТВА

**В. В. ЄВТУШЕНКО**, кандидат технічних наук, доцент;  
**О. О. СЕМЕНЧЕНКО**, кандидат технічних наук, доцент;  
**В. М. БЕЗПАЛЬЧЕНКО**, кандидат хімічних наук, доцент  
(Херсонський національний технічний університет)

**Анотація.** Мета дослідження. Проведення досліджень з оцінювання якості світлого пива різних торговельних марок вітчизняного виробництва. Під час проведення досліджень використано методики з визначення органолептичних і фізико-хімічних показників якості пива, викладені в чинних нормативних документах, методи аналізу та порівняння, статистичні методи обробки результатів досліджень та експертних оцінок. У результаті дослідження якості семи зразків пива світлого вітчизняного виробництва, що реалізується на ринку, встановлено, що за результатами аналізу маркування досліджуваних зразків пива лише три (зразки № 1, 2 і 4) відповідають встановленим нормативним вимогам. В інших зразках є недоліки в маркуванні, зокрема не зазначено гранично допустимі відхилення від номінального об'єму та не вказано масову частку сухих речовин у початковому суслі у відсотках. З'ясовано, що органолептичні показники якості: зовнішній вигляд, аромат і смак лише в зразку № 6 відповідають вимогам нормативних документів, в інших зразках присутні незначні відхилення від норми. Експериментальні товарознавчі дослідження за фізико-хімічними показниками – масовою часткою спирту, кислотністю та кольором показали невідповідність встановленим вимогам лише в зразку № 5 за значенням кислотності. Усі інші зразки мали значення, що не перевищували норми, встановлені у вітчизняному стандарті. Отримані результати досліджень можуть бути корисними для підприємств роздрібної та оптової торгівлі. Проведені товарознавчі дослідження дають змогу виробникам підвищити рівень якості продукції за показниками, що мають відхилення від нормованих значень, та удосконалити маркування відповідно до вимог нормативних документів.

**Ключові слова:** світле пиво, дослідження, якість, маркування, органолептичні, фізико-хімічні показники.

**Постановка проблеми в загальному вигляді та зв'язок із найважливішими науковими чи практичними завданнями.** За останні роки у світі спостерігається тенденція спаду споживання міцних алкогольних напоїв. Натомість дедалі більшої популярності як

серед українців, так і серед світових поціновувачів набувають напої із заниженим вмістом алкоголю. Так, 43 % українців надають перевагу пиву, 37 і 34 % відповідно – вино й ігристому. У розподілі міцних напоїв серед лідерів горілка (33 %), коньяк (25 %), ром і віскі

(10 %), а також джин і текіла (6 %). Також у рейтингу сидр (11 %) та інші слабоалкогольні напої (11 %) [1]. Отже, нині найпоширенішим слабоалкогольним напоєм українців залишається пиво.

На ринку пива представлено сотні марок і найменувань, багато з них рекламуються щодня, тому бажання підробити цей продукт завжди має місце як у продавця, так і у виробника пива. Через це проблема з проведенням всебічної оцінки якості пива, яке надходить на ринки України, стоїть дуже гостро.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Дослідженням якості пива займалися вітчизняні та зарубіжні науковці. Так, *вітчизняними науковцями І. В. Мельником, С. А. Чубом і Д. О. Гнатовською доведено вплив методу підготовки води на органолептичні показники пива, завдяки чому з'являється можливість корегування смакових дескрипторів готового продукту, покращення окремих показників* [2]. Р. О. Бліщ, Н. З. Петришин, М. П. Попович проведено дослідження способів підвищення якості пива за рахунок інтенсифікації технологічних процесів із впровадженням нових енерго- та ресурсозберігаючих технологій і високо-ефективного устаткування [3]. Л. М. Трет'як розроблено методологічні основи оцінки й управління якістю пива, включаючи комплекс техніко-технологічних рішень, що дозволяють в умовах інформаційної невизначеності виготовляти пиво із заданими споживчими властивостями [4]. Австралійськими вченими Сігфредо Фуентес і Клаудією Гонсалес Вьехо розроблено портативний пристрій, що аналізує гази напою та виконує оцінку якості продукту за 25 показниками [5].

Аналіз наукових досліджень показав, що значна їх частина проводиться в напрямі оцінювання якості пива на стадії виробництва. Оцінювання якості пива на стадії реалізації продукції з метою визначення збереження якості продукту та виявлення фальсифікації майже не проводяться, тому проведені товарознавчі дослідження є актуальними.

Отже, надходження на споживчий ринок України великої кількості пива різної якості, зокрема й фальсифікованого, потребує своєчасного проведення оцінки якості відповідно до чинних нормативних документів.

**Формування цілей статті.** Мета – проведення досліджень з оцінювання якості світло-

го пива різних торговельних марок вітчизняного виробництва.

Для того, щоб досягти поставленої мети, потрібно виконати такі завдання:

- проаналізувати відповідність маркування відібраних для дослідження зразків світлого пива, що реалізуються в торговельній мережі м. Херсона, вимогам нормативних документів;
- дослідити органолептичні та фізико-хімічні показники якості світлого пива різних торговельних марок;
- сформулювати результати проведених досліджень щодо якості досліджуваних зразків світлого пива.

**Виклад основного матеріалу дослідження.** Об'єкт і предмет дослідження. Об'єктом дослідження є світле пиво різних торговельних марок вітчизняного виробництва.

Предметом дослідження є органолептичні та фізико-хімічні властивості досліджуваних зразків пива.

Використані методи досліджень та обладнання, організація досліджень. Під час проведення досліджень використано метод аналізу та порівняння відповідності маркування пива вимогам Закону України 2639-VIII «Про інформування для споживачів щодо харчових продуктів» [6].

Визначення органолептичних і фізико-хімічних показників якості пива проведено відповідно до методик, викладених у чинних нормативних документах:

- ДСТУ 7103:2009 «Пиво. Методи визначення органолептичних показників, об'єму продукції та герметичності закупорювання» [7];
- ДСТУ 3888:2015 «Пиво. Загальні технічні умови» [8];
- ДСТУ 4851:2020 «Пиво. Методи визначення кольору» [9];
- ДСТУ 4852:2007 «Пиво. Методи визначення кислотності» [10].

Для викладення результатів проведених досліджень використано статистичні методи обробки результатів досліджень та експертних оцінок.

Для дослідження якості світлого пива обрано сім зразків різних вітчизняних виробників, що користуються попитом у споживачів. Обрані зразки мали такі характеристики:

Зразок № 1 – ТМ «Bud» пиво світле пастеризоване. Виробник ПрАТ «АБІНБЕВ ЕФЕС УКРАЇНА».

Зразок № 2 – ТМ «Львівське 1715» пиво світле пастеризоване. Виробник ПрАТ «Карлсберг Україна».

Зразок № 3 – ТМ «Baltika разливное мягкое» пиво світле пастеризоване. Виробник ПрАТ «Карлсберг Україна».

Зразок № 4 – ТМ «Оболонь» пиво світле пастеризоване. Виробник ПрАТ «Оболонь».

Зразок № 5 – ТМ «Старий Мельник з діжки» м'яке пиво світле пастеризоване, фільтроване. Виробник ПрАТ «АБІНБЕВ ЕФЕС УКРАЇНА».

Зразок № 6 – ТМ «Белый медведь» пиво світле пастеризоване, фільтроване. Виробник ПрАТ «АБІНБЕВ ЕФЕС УКРАЇНА».

Зразок № 7 – ТМ «Чернігівське» пиво світле

пастеризоване, фільтроване. Виробник ПрАТ «АБІНБЕВ ЕФЕС УКРАЇНА».

Дослідження якості відібраних зразків пива почато з аналізування маркування відповідно до вимог Закону України 2639-VIII «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

Огляд тари показав, що пиво усіх виробників упаковано в скляні пляшки, що не мали видимих пошкоджень. Пляшки герметично закупорені кронепробками, мають етикетку, яка рівно наклеєна. Текст на маркуванні всіх зразків чіткий, розбірливий та нанесений українською мовою. Результати аналізу маркування пива різних торговельних марок наведено в табл. 1.

Таблиця 1

### Результати дослідження маркування світлого пива

№ зразка	Назва продукту	Недоліки маркування
1	ТМ «Bud» пиво світле пастеризоване	–
2	ТМ «Львівське 1715» пиво світле пастеризоване	–
3	ТМ «Baltika разливное мягкое» пиво світле пастеризоване	не зазначено гранично допустимі відхилення від номінального об'єму
4	ТМ «Оболонь» пиво світле пастеризоване	–
5	ТМ «Старий Мельник з діжки» м'яке пиво світле пастеризоване, фільтроване	не вказано масову частку сухих речовин у початковому суслі у відсотках
6	ТМ «Белый медведь» пиво світле пастеризоване, фільтроване	
7	ТМ «Чернігівське» пиво світле пастеризоване, фільтроване	

Наведені результати свідчать про те, що лише 3 зразки не мають недоліків щодо нанесеного на упаковку маркування – зразок № 1 ТМ «Bud»; зразок № 2 ТМ «Львівське 1715» і зразок № 4 ТМ «Оболонь». У зразку № 3 ТМ «Baltika разливное мягкое» не зазначено гранично допустимі відхилення від номінального об'єму, в зразках № 5–7 відповідно: ТМ «Старий Мельник з діжки»; ТМ «Белый медведь»; ТМ «Чернігівське» не вказано масову частку сухих речовин у початковому суслі у відсотках.

Визначення органолептичних показників якості світлого пива проводили за допомогою органів відчуття з визначенням таких показників, як зовнішній вигляд, аромат, смак згідно з ДСТУ 7103:2009 [7]. Аналіз результатів дослідження відібраних зразків пива представлено в табл. 2.

Проведені дослідження органолептичних показників якості свідчать про те, що за показником «зовнішній вигляд» усі зразки відповідають вимогам, зазначеним у ДСТУ 3888:2015 «Пиво. Загальні технічні умови» [8].

Таблиця 2

### Результати дослідження органолептичних показників якості пива світлого

№ зразка	Назва продукту	Зовнішній вигляд	Аромат	Смак
Вимоги ДСТУ 3888: 2015		Прозора піниста рідина, без осаду та сторонніх включень	Чистий, зброджений, солодовий, хмельовий без сторонніх запахів і присмаку	Чистий, зброджений, солодовий з хмелевою гіркотою, що відповідає сорту пива, без сторонніх присмаків

Продовж. табл. 2

№ зразка	Назва продукту	Зовнішній вигляд	Аромат	Смак
1	ТМ «Bud» пиво світле пастеризоване	Прозора з блиском рідина	Гарний, притаманний типу пива, але не досить виразний	Не дуже чистий, слабо виражений, хмільова гіркота слабка
2	ТМ «Львівське 1715» пиво світле пастеризоване	Прозора без блиску рідина	Гарний, притаманний типу пива, але не досить виразний	Чистий, відповідний даному типу пива, але не дуже гармонійний, хмільова гіркота злагоджена
3	ТМ «Baltika разливное мягкое» пиво світле пастеризоване	Прозора з блиском рідина	Зі стороннім відтінком фруктового тону	Не дуже чистий, незрілий, присмак молодого пива, хмільова гіркота слабка
4	ТМ «Оболонь» пиво світле пастеризоване	Прозора з блиском рідина	Гарний, притаманний типу пива, але не досить виразний	Смак слабо виражений, хмільова гіркота не дуже злагоджена
5	ТМ «Старий Мельник з діжки» м'яке пиво світле пастеризоване, фільтроване	Прозора з блиском рідина	Гарний, притаманний типу пива, але не досить виразний	Смак слабо виражений, хмільова гіркота слабка
6	ТМ «Белый медведь» пиво світле пастеризоване, фільтроване	Прозора з блиском рідина	Відмінний, притаманний даному типу пива, чистий, свіжий, виразний	Чистий, відповідний даному типу пива, але гармонійний, хмільова гіркота злагоджена
7	ТМ «Чернігівське» пиво світле пастеризоване, фільтроване	Прозора з блиском рідина	Гарний, притаманний типу пива, але не досить виразний	Чистий, відповідний даному типу пива, але не дуже гармонійний, хмільова гіркота не дуже злагоджена

За показником «аромат» зразок № 3 ТМ «Baltika разливное мягкое» має сторонній аромат фруктового тону, а зразки № 1, 2, 4, 5 відповідно: ТМ «Bud», ТМ «Львівське 1715», ТМ «Оболонь», ТМ «Старий Мельник з діжки» мають не досить виразний аромат. Тому лише зразок № 6 ТМ «Белый медведь» за показником «аромат» повністю відповідає вимогам чинного нормативного документа. За показником «смак» також має повну відповідність зразок № 6 ТМ «Белый медведь».

Результати дослідження фізико-хімічних показників якості досліджуваних зразків пива світлого наведено в табл. 3. Вони свідчать про

те, що за показником «масова частка спирту» всі зразки відповідають вимогам ДСТУ 3888:2015 «Пиво. Загальні технічні умови». Для світлого пива цей показник коливається в межах від 2,0 до 7,2 % відповідно до діючого стандарту, а в досліджуваних зразках він становить 4,2–5,0 %. За показником «колір» також усі зразки відповідають встановленим вимогам. Однак за показником «кислотність» зразок № 5 ТМ «Старий Мельник з діжки» за норми 1,6–4,5 має значення 5,3 см<sup>3</sup>, що не відповідає встановленим вимогам. Усі інші зразки мають значення, що знаходяться в межах норми.

Таблиця 3

### Результати дослідження фізико-хімічних показників якості пива світлого

№ зразка	Назва продукту	Масова частка спирту, %	Кислотність, см <sup>3</sup> , 1 моль/дм <sup>3</sup> розчину гідроксиду натрію на 100 см <sup>3</sup> пива (норма 1,6–4,5)	Колір, см <sup>3</sup> , 0,1 моль/дм <sup>3</sup> розчину йоду на 100 см <sup>3</sup> води (норма 0,2–1,8)
1	ТМ «Bud» пиво світле пастеризоване	5,0	3,3	0,8
2	ТМ «Львівське 1715» пиво світле пастеризоване	4,7	2,7	1,02

Продовж. табл. 3

№ зразка	Назва продукту	Масова частка спирту, %	Кислотність, см <sup>3</sup> , 1 моль/дм <sup>3</sup> розчину гідроксиду натрію на 100 см <sup>3</sup> пива (норма 1,6–4,5)	Колір, см <sup>3</sup> , 0,1 моль/дм <sup>3</sup> розчину йоду на 100 см <sup>3</sup> води (норма 0,2–1,8)
3	ТМ «Baltika разливное мягкое» пиво світле пастеризоване	4,4	2,7	0,48
4	ТМ «Оболонь» пиво світле пастеризоване	4,5	2,6	1,28
5	ТМ «Старий Мельник з діжки» м'яке пиво світле пастеризоване, фільтроване	4,2	5,3	0,91
6	ТМ «Белый медведь» пиво світле пастеризоване, фільтроване	4,9	4,8	1,7
7	ТМ «Чернігівське» пиво світле пастеризоване, фільтроване	4,8	3,1	0,97

**Висновки із зазначених проблем і перспективи подальших досліджень у поданому напрямі.** Проведені дослідження маркування, органолептичних і фізико-хімічних показників якості пива світлого вітчизняного виробництва показали, що є деякі відхилення показників від вимог чинних нормативних документів. Аналіз маркування показав, що в деяких зразках є відхилення від норм, зазначених у Законі України 2639-VIII «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

Під час дослідження органолептичних показників якості світлого пива встановлено, що в досліджуваних зразках існують незначні відхилення від норми і лише зразок № 6 ТМ «Белый медведь» не має таких відхилень.

Дослідження фізико-хімічних показників якості показали, що відхилення від вимог діючого вітчизняного стандарту ДСТУ 3888:2015 «Пиво. Загальні технічні умови» має зразок № 5 ТМ «Старий Мельник з діжки». Усі інші зразки за досліджуваними показниками мають значення в межах норми.

Отже, можна стверджувати про відсутність будь-яких зауважень щодо якості пива за досліджуваними показниками лише в зразок № 6 ТМ «Белый медведь», однак є зауваження до цього зразка щодо маркування.

Отримані результати досліджень можуть бути корисними для підприємств роздрібною та оптовою торгівлі. Проведені товарознавчі дослідження дають змогу виробникам підвищити рівень якості продукції за показниками, що мають відхилення від нормованих значень, й удосконалити маркування відповідно до ви-

мог нормативних документів.

Перспективи подальших досліджень у даному напрямі полягають у продовженні досліджень фізико-хімічних і мікробіологічних показників якості пива, що надходить на вітчизняний ринок.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Які алкогольні напої найбільш популярні в Україні – дослідження [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://barout.media/news/ukraine-alcohol-preferences-map-media/> (дата звернення: 01.11.2020). – Назва з екрана.
2. Мельник І. В. Вплив якості підготовки води на органолептичні показники пива / І. В. Мельник, С. А. Чуб, Д. О. Гнатовська // ОНАХВ, Т. 81. – 2017. – № 2. – С. 43–48.
3. Бліщ Р. О. Шляхи та способи покращення якості пива / Р. О. Бліщ, Н. З. Петришин, М. П. Попович // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. – 2017. – № 18. – С. 104–107.
4. Третьяк Л. Н. Методологические основы оценки и управления качеством пива с заданными потребительскими свойствами и технология его производства в условиях информационной неопределенности : дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.15 Технология и товароведение пищевых продуктов и функ-

- ационального и специализированного назначения и общественного питания / Третьяк Л. Н. – Москва, 2013. – 476 с.
5. Австралийские ученые разрабатывают прибор для оценки качества пива [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.beer.ua/avstralyyskye-uchen-e-razrabat-vaiut-pribor-dlia-otsenky-kachestva-pyva/> (дата звернення: 10.11.2020). – Назва з екрана.
  6. Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text> (accessed 01 November 2020).
  7. Пиво. Методи визначення органолептичних показників, об'єму продукції та герметичності закупорювання: ДСТУ 7103:2009. – [Чинний від 2016-01-01]. – Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2016. – 10 с. – (Національний стандарт України).
  8. Пиво. Загальні технічні умови: ДСТУ 3888:2015. – [Чинний від 2015-11-01]. – Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2015. – 17 с. – (Національний стандарт України).
  9. Пиво. Методи визначення кольору : ДСТУ 4851:2020. – [Чинний від 2021-01-01]. – Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2020. – 15 с. – (Національний стандарт України).
  10. Пиво. Методи визначення кислотності : ДСТУ 4852:2007. – [Чинний від 2009-01-01]. – Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2009. – 9 с. – (Національний стандарт України).
  - orhanoleptychni pokaznyky pyva [Influence of water treatment quality on organoleptic characteristics of beer]. *ONAKhV – Odessa National Academy of Food Technologies*, 81, 2, 43–48 [in Ukrainian].
  3. Blishch R. O., Petryshyn N. Z. & Popovych M. P. (2017). Shliakhy ta sposoby pokrashchannia yakosti pyva [Ways and means to improve the quality of beer]. *Visnyk Lvivskoho torhovelno-ekonomichnoho universytetu – Bulletin of Lviv University of Trade and Economics*, 18, 104–107 [in Ukrainian].
  4. Tret'jak L. N. (2013). Metodologicheskie osnovy ocenki i upravlenija kachestvom piva s zadannymi potrebitel'skimi svojstvami i tehnologija ego proizvodstva v uslovijah informacionnoj neopredelennosti [Methodological foundations for assessing and managing the quality of beer with specified consumer properties and the technology of its production in conditions of information uncertainty]. *Doctor's thesis*. Moscow [in Russian].
  5. Avstralijskie uchenye razrabatyvajut pribor dlja ocenki kachestva piva. [Australian scientists are developing a device for assessing the quality of beer]. Retrieved from <https://www.beer.ua/avstralyyskye-uchen-e-razrabat-vaiut-pribor-dlia-otsenky-kachestva-pyva/> (accessed 10 November 2020) [in Russian].
  6. Zakon Ukrainy Pro informatsiiu dlja spozhyvachiv shchodo kharchovykh produktiv [Law of Ukraine on information for consumers about food products.]. Retrieved from <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text> (accessed 01 November 2020) [in Ukrainian].

## REFERENCES

1. Yaki alkoholni napoi naibilsh populiarni v Ukraini – doslidzhennia. [What alcoholic beverages are most popular in Ukraine – research]. Retrieved from <https://barout.media/news/ukraine-alcohol-preferences-map-media/> (accessed 01 November 2020) [in Ukrainian].
2. Melnyk I. V., Chub S. A. & Hnatovska D. O. (2017) Vplyv yakosti pidhotovky vody na
7. Pyvo. Metody vyznachennia orhanoleptychnykh pokaznykiv, ob'iemu produktsii ta hermetychnosti zakuporiuvannia [Beer. Methods for determining organoleptic characteristics, production volume and sealing tightness]. (2016). *DSTU 7103:2009 from January 1, 2016*. Kyiv : State Standard of Ukraine [in Ukrainian].
8. Pyvo. Zahalni tekhnichni umovy [Beer. General technical conditions]. (2015). *DSTU 3888:2015 from November 1, 2015*. Kyiv : State Standard of Ukraine [in Ukrainian].

9. Pyvo. Metody vyznachennia koloru [Beer. Methods for determining color]. (2020). DSTU 4851:2020 from January 1, 2021. Kyiv : State Standard of Ukraine [in Ukrainian].
10. Pyvo. Metody vyznachennia kyslotnosti [Beer. Methods for determining acidity]. (2007). DSTU 4852:2007 from January 1, 2009. Kyiv : State Standard of Ukraine [in Ukrainian].

**В. В. Євтушенко**, кандидат технічних наук, доцент; **О. А. Семенченко**, кандидат технічних наук, доцент; **В. М. Безпальченко**, кандидат хімічних наук, доцент (Херсонський національний технічний університет). **Исследование качества пива светлого отечественного производства.**

**Аннотация.** Цель исследования. Проведение исследований по оценке качества светлого пива различных торговых марок отечественного производства. При проведении исследований использованы методики по определению органолептических и физико-химических показателей качества пива, изложенные в действующих нормативных документах, методы анализа и сравнения, статистические методы обработки результатов исследований и экспертных оценок. В результате исследования качества семи образцов пива светлого отечественного производства, реализуемых на рынке, выявлено, что по результатам анализа маркировки исследуемых образцов пива только три (образцы № 1, 2 и 4) соответствуют нормативным требованиям. В других образцах есть недостатки в маркировке, в частности, не указаны предельно допустимые отклонения от номинального объема и массовая доля сухих веществ в начальном сусле в процентах. Установлено, что органолептические показатели качества: внешний вид, аромат и вкус только у образца № 6 соответствуют требованиям нормативных документов, в других образцах присутствуют незначительные отклонения от нормы. Экспериментальные товароведные исследования по физико-химическим показателям: массовой долей спирта, кислотностью и цветом показали несоответствие установленным требованиям только у образца № 5 по значению кислотности. Все другие образцы имели значения, которые не превышали нормы, установленные в отечественном стандарте. Полученные результаты исследований могут быть полезными для предприятий розничной и оптовой торговли. Проведенные товароведные исследования позволяют производителям повысить уровень качества продукции по показателям, которые имеют отклонения от нормативных значений и усовершенствовать маркировку в соответствии с требованиями нормативных документов.

**Ключевые слова:** светлое пиво, исследования, качество, маркировка, органолептические, физико-химические показатели.

**V. Yevtushenko**, PhD, Associate Professor; **O. Semenchenko**, PhD, Associate Professor; **V. Bezpalchenko**, PhD, Associate Professor (Kherson National Technical University). **Quality study of light beer of the domestic production.**

**Annotation.** The aim of the study. Conducting research to assess the quality of light beer of various brands of domestic production. During the research, methods for determining the organoleptic and physico-chemical indicators of beer quality, set out in current regulations, methods of analysis and comparison, statistical methods of processing research results and expert assessments were used. As a result of research of quality of seven samples of light beer of domestic production which is present in the market, it is established that by results of the analysis of marking of the investigated samples of beer only three – samples № 1, 2 and 4 meet the established regulatory requirements. Other samples have deficiencies in labeling, in particular, no maximum tolerances and no mass percentage of dry matter in the initial wort as a percentage. It was found that organoleptic quality indicators, such as: appearance, aroma and taste only in sample № 6 meet the requirements of regulatory documents, in other samples there are slight deviations from the norm. Experimental commodity research on physicochemical parameters: mass fraction of alcohol, acidity and color, showed non-compliance with the established requirements only in sample № 5 in terms of acidity. All other samples had values that did not exceed the norms established in the domestic standard. The obtained research results can be useful for retailers and wholesalers. The conducted commodity research allows manufacturers to improve the quality of products on indicators that deviate from the normalized values and improve labeling in accordance with the requirements of regulations.

**Keywords:** light beer, research, quality, labeling, organoleptic, physicochemical parameters.