

Пономаренко Ю. О.
ІННОВАЦІЙНІ НАПРЯМИ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА
ПИВА

Технології виробництва пива практично не змінюються протягом століть, що зумовлено характером і специфікою цього харчового продукту. Як і раніше, основними компонентами пива є ячмінний солод, хміль, дріжджі та вода.

Революційні зміни в технології виробництва пива розпочалися за ініціативою провідних світових транснаціональних компаній, таких як Anheuser-Busch InBev (Бельгія), Guinness (Велика Британія), SABMiller (Велика Британія), Heineken N. V. (Нідерланди), Carlsberg (Данія), та інших західноєвропейських і американських фірм. Стимулом змін було бажання прискорити технологічні процеси з метою одержання найвищих прибутків за мінімуму витрат. Зокрема, компанія Guinness почала використовувати суміш п'яти оригінальних штамів дріжджів, яку сьогодні застосовують в усіх різновидах пива «Гінес». У цьому разі відбувається бурхливий процес бродіння за температури 25 °С. У результаті процес виробництва пива триває лише 2 доби (для порівняння зазначимо, що дозрівання темних і щільних сортів пива, до яких належить і «Гінес», за традиційними технологіями може тривати до 2 років).

Однак у такому швидкісному пиві утворюється нестійка піна, тому для підтримання її вдаються до насичення пива азотом. Іншим шляхом прискорення процесу, яким пішли деякі компанії, є реорганізація виробництва за напівбезперервним способом.

Напівбезперервне бродіння проводять тільки в закритих бродильних апаратах, які комплектують у батареї, що складаються з розброджувача і п'яти бродильних апаратів. Фахівці усвідомлюють, що якість пива, одержаного безперервним способом, відрізнятиметься від класичного періодичного, тому вже сьогодні проводять дослідження щодо способів збереження цієї якості, зокрема аромату.

Підвищення вимог та контроль на кожній стадії та операції у виробництві пива сприятиме покращенню якості готового продукту.

Робота виконана під керівництвом д.пед.н. Лазаревої Т. А.