

ДІАГНОСТИКА СУЧАСНИХ ТЕНДЕНЦІЙ РОЗВИТКУ МІНІ-ПИВОВАРЕНЬ РЕСТОРАННОГО ТИПУ

Чебанова Л.А.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Мельник І.В.**

Одеська національна академія харчових технологій

В Німеччині, Англії, Чехії в кожному містечку та селищі обов'язково є хоч би одна пивоварня, яка виготовляє унікальне місцеве пиво, а у великих містах пиво має більшість ресторанних брендів. В Україні мікро- і міні-пивоварні з'явилися не так давно, але вже здобули заслужену популярність як серед власників підприємств громадського харчування, так і серед споживачів – любителів незвичайних сортів пива.

Як правило, малі пивоварні підрозділяються за своєю продуктивністю на пивоварні ресторанного типу і виробничі. При цьому мікропивоварня виготовляє від 25 до 5000 літрів за добу, міні-пивоварня – від 5000 літрів і вище, виробничий міні-пивзавод – від 30000 літрів в день.

За сировиною, яка використовується, пивоварні поділяються на пивоварні з повним циклом та скороченим циклом виробництва.

Пивоварні з повним циклом виробництва, або міні-пивоварні, являються пивзаводом в мініатюрі. Всі стадії від подрібнення солоду до дозрівання пива проходять під пильною увагою технолога. Орієнтовна вартість обладнання для міні-пивоварень становить 100 тисяч доларів і вище, тому дозволити собі таку міні-пивоварню можуть тільки великі підприємства. Міні-пивоварня з повним циклом виробництва займає площу від 100 до 300 квадратних метрів.

Для невеликих підприємств існує прекрасна альтернатива – мікропивоварні, або пивоварні зі скороченим циклом виробництва. Особливістю технології є використання солодових екстрактів – уже готового охмеленого пивного сусла, густо увареного і готового до зброджування. Таким чином, виключається найбільш трудомістка стадія – приготування пивного сусла.

Мікропивоварні дозволяють виготовляти від 30 до 2000 літрів "живого" пива за добу. Обладнання для виробництва 100 літрів коштує менше 200 доларів, запас сировини на місяць – близько 500 доларів. Мікропивоварня вимагає мало місця: обладнання для виробництва 100 літрів пива за добу займає близько 40 квадратних метрів (з урахуванням усіх технологічних процесів).