

ПЕРСПЕКТИВНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПІДВИЩЕННЯ ВЛАСТИВОСТЕЙ АЛЮМІНІЄВОЇ ТАРИ ДЛЯ РОЗЛИВУ ПИВА

Дужко Л.В., гр. ТВМ-53

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

Одеська національна академія харчових технологій

Відомо, що для свіжого пива згубні такі речі, як молекули кисню, які проникають у тару ззовні і запускають процес окислення, молекули CO_2 , які виходять назовні, а також прямі сонячні промені. Все це згубно впливає на якість хмільного напою під час його зберігання. Вирішенням цієї проблеми є вдосконалення тари та її властивостей – створення та підвищення виробництва алюмінієвої тари.

Банки виготовляють з жерсті або алюмінію, а кришки до банок – майже завжди з алюмінію. Для виробництва банок використовується бляшаний аркуш товщиною 0,27 мм або алюмінієвий товщиною 0,30 мм, з обох боків листи жерсті покриті шаром олова завтовшки близько 0,00075 мм. Для упаковки пива найбільш уживаною є алюмінієва банка сплавів 1000-ий, 3000-ий і 8000-ий серій, що містять заліза – від 0,5 до 1,5 %, кремнію – від 0,1 до 0,7 %, марганцю – від 0,02 до 1,5 % і при необхідності для підвищення міцності – до 0,25 % міді.

Дуже важливо те, що алюмінієва банка є високоекологічним видом тари – її можна піддати повній переробці. Технологія витяжки, по якій вона виготовляється, відповідає найжорсткішим європейським стандартам екологічності виробництва.

Внутрішню поверхню банки покривають спеціальною емаллю, яка виконує дві функції. Захищає пиво від металу, а метал відповідно від пива. Іноді споживачі пива скаржаться, що баночне пиво віддає металевим присмаком. Насправді сучасні технології виготовлення алюмінієвої банки виключають ймовірність наявності будь-яких сторонніх присмаків. Перш за все сама по собі банка є найбільш герметичною з усіх інших видів упаковки.

Також внутрішня поверхня банки в процесі її виробництва покривається спеціальним харчовим лаком (щоб використовувати такі лаки, потрібно отримати дозвіл відповідних органів Міністерства охорони здоров'я України), що виключає контакт і будь-які хімічні реакції з боку алюмінієвої оболонки. Звичайно, таке можливо лише при дотриманні належної якості виробництва алюмінієвої банки і контролю на всіх етапах її виробництва. Також не можна забувати, що стабільність смаку напою повинна бути гарантована дотриманням технологій.