

Л.В. Дужко, маг. (ОНАХТ, Одеса)

І.В. Мельник, канд. техн. наук, доц. (ОНАХТ, Одеса)

ПЕРЕВАГИ ВИКОРИСТАННЯ БЛЯШАНИХ БАНОК ДЛЯ РОЗЛИВУ ПИВА

У 30-х роках ХХ століття почали розливати пиво в бляшані банки – до речі, тоді їх робили схожими по формі на пляшку, і наклеювали паперову етикетку.

Бляшані консервні банки широко увійшли в життя. Взагалі, історія баночного пива досить цікава. Залізний «контейнер» для хмільного напою став таким звичним настільки, що важко й згадати, коли він з'явився в перший раз. Насправді історія баночного пива починається лише в 1909 році.

У 1935 році з'явилися перші пивні банки – їх спроектувала і поставила на конвеєр американська компанія «Крюгер Бір Нью Йорк» штату Верджінія. Спершу вони робилися з жести, згодом з алюмінію.

Банки – це одноразова упаковка, яка підлягає вторинній переробці. Виготовляють банки з тонкої жести або алюмінію методом глибокої витяжки.

Для виробництва банок використовується бляшаний аркуш товщиною 0,27 мм або алюмінієвий товщиною 0,30 мм.

Алюміній для виготовлення банок першими стали використовувати гавайці в 1958 році. Алюмінієві банки ємністю 0,33 л мають масу всього 24 г, але вони легко деформуються і витримують лише 20 %-ве розрідження, а банки з білої жерсті – 60 %-ве.

На практиці стерильні банки безпосередньо від виробника надходять на виробництво і перед розливом вимагають лише простого ополіскування. На етикетці вказують місце виготовлення і марку пива. Час пастеризації банок проводиться швидше, ніж у скляних пляшок.

Пиво і метал у свідомості звичайної людини – поєднання лякаюче. Але ж мало хто знає, що все сучасне пиво на всьому протязі процесу пивоваріння знаходиться саме в ємностях з нержавіючої сталі, але так як банка зроблена не зі сталі, тому алюмінієва банка в процесі виробництва покривається зсередини спеціальним лаком. Цей лак призначений не тільки для захисту пива від металевого присмаку, але і навпаки – для захисту самої банки від пива.

Пиво – це дуже агресивний продукт для металу. Висока кислотність і вміст вуглекислого газу здатні дуже швидко зруйнувати металеву поверхню банки і пиво просто витече назовні. Тому за станом лакового покриття ведеться постійний контроль. Банка, на

відміну від пляшки (під впливом кисню, який в пляшку може потрапити через прокладку в кришці, пиво швидко окислюється) захищає пиво від його найголовніших ворогів – кисню і сонячного світла.

Така тара дозволяє пиву зберігатися довше, а також захищає його від впливу зовнішнього середовища.

Для визначення правильності наповнення банок їх зважують. Основна проблема при розливі в банки полягає в дотриманні необхідного низького вмісту кисню в пиві. В зв'язку з цим установка розливу в банки повинна бути оснащена особливими наповнювальними головками і спеціальним закупуруювальним устаткуванням.

Для розливу пива переважно виробляються банки циліндричної форми з плоскою кришкою і відривним язичком. При цьому при відкритті банки система відкривання залишається на кришці, і тим самим не завдається шкода навколишньому середовищу. Більшість випускаючих банок мають об'єм 0,33 л, проте, частка півлітрових банок на ринку тари поступово збільшується, але певну частину ринку займають літрові банки.

Щоб остаточно переконатися в корисних властивостях баночного пива, треба згадати про розливне пиво в барах, яке розливається з металевих кегів і вважається кращим пивом для вживання. Так от: банка – це маленька кега.

Крім корисних властивостей пива є чисто практичні аспекти:

- баночне пиво швидше охолоджується у холодильнику;
- банка з пивом легша;
- банка не б'ється (принаймні не так легко, як пляшка);
- для виробництва пива в банках завжди використовується нова, чиста банка (у той час як пляшка збирається і повторно використовується).

Крім вище зазначеного, статистика говорить сама за себе: в останні роки процентне співвідношення пива, споживаного в пляшках, зменшилося, в той час як баночний сегмент та сегмент ПЕТ – зросли. Сьогодні баночне пиво представляє серйозну конкуренцію пиву, розлитому в скляні та пластикові пляшки.

Література:

1. Колотуша П.В. Технологія виробництва пива. – К.: Ін-т систем. дослідж. освіти, 1993. – 235с.
2. Технология пищевых производств/ Л.П. Ковальская, В.Ф. Суходол, А.М. Куц и др. – М.: Колос, 1997. – 752с.