ДОСЛІДЖЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ПИВА

Кролівець А.В., гр. ПТ-17
Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **П.В. Іванніков**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Пиво – самий давній алкогольний напій в історії людства, він займає особливе місце в споживанні напоїв, має величезну популярність. Пиво – освіжаючий, насичений диоксидом вуглецю пінистий напій, одержуваний у результаті зброджения пивного сусла спеціальними расами пивних дріжджів.

Виробляється пиво двох типів: світле і темне, є напівтемні тони. Асортимент пива дуже різноманітний. Особливо багато випускається світлих сортів пива, кожен сорт характеризується визначеним ароматом, смаком, кольором, масовою часткою сухих речовин і вмістом спирту.

Якість та смак пива залежить насамперед від сировини: пивоварного ячменю, хмелю, води та пивних дріжджів. Процес приготування пива складається з кількох етапів: виробництво солоду; приготування пивного сусла; зброджування сусла пивними дріжджами; дозрівання пива; фільтрація та розлив готового напою у пляшки; контроль якості готової продукції. Вміст дійсного та видимого екстрактів та спирту змінюється не лише залежно від сорту пива, але й для кожного окремого сорту залежно від ступеня зброджування. Ступінь зброджування та відповідне йому співвідношення між вмістом екстракту і спирту певною мірою визначає найважливіші органолептичні властивості пива, а також його стійкість, головним чином – біологічну.

Відносно високий вміст спирту сприятливий для смакових якостей; він є важливим компонентом, що підвищує наповненість смаку. Великий вміст незброджeного екстракту навпаки завжди негативно впливає на смак пива, особливо світлого.

Для якості пива показник кислотність є визначальним. Висока природна кислотність сприяє належному перебігу усього процесу виробництва пива. Вона створює необхідні умови, які прискорюють гідролітичне розщеплення після «затирання», а також у процесі осадження й освітлення під час подальшої обробки сусла. Кислотність також благодійно впливає на смакові якості та стійкість пива. Колір пива є основною ознакою головних видів пива. Він надає певні характерні властивості окремим сортам пива, головним чином, його смакові.