

МАРЧОВА

і переробна промисловість

Фірма «ЖААС»:
авторитет, надійність,
Сучасні машини безвідмовні в різних куточках світу **якість**

Предмет обговорення – енергетика майбутнього

Актуальні проблеми розвитку енергоресурсів

Нітрити в людському організмі

Солі важких металів згубно впливають на здоров'я

Памувавши індустрію галузі

Про що свідчить досвід німецьких виробників

липень 2000

СВІДОМЬ



ЗРУЧНІ МІНІ- КОМПЛЕКСИ

**для виготовлення пива
розробили науковці
спільно з фахівцями
фірми "Кий-пиво"**

Л.МОСКАЛЬОВА,
аспірант
С.УДОДОВ,
кандидат технічних наук
В.ДОМАРЕЦЬКИЙ,
доктор технічних наук
Український державний
університет харчових технологій

ЯК ВІДОМО, пиво при помірному вживанні підвищує тонус організму, поліпшує обмін речовин та засвоюваність їжі. До його складу входить понад 400 сполук, що свідчить про високу біологічну якість і необхідність для людини цього продукту. Найбільш цінні у пиві — ефірна олія і поліфеноли хмелю, які мають антибіотичні властивості щодо бактерій.

Медиками встановлено, що пиво ніколи не було причиною ожиріння чи алкоголізму. А вживання його у помірній кількості — навіть засіб боротьби з алкоголізмом.

Харчову цінність пива характеризують його біохімічний склад та екстрактивність, тобто кількісний склад сахаридів, азотистих і біологічно ак-

тивних сполук (вітаміни, амінокислоти, ферменти), які збагачують пиво внаслідок пророщування зерна та зброджування суслу пивними дріжджами. Невід'ємна частина пива — мінеральні речовини й мікроелементи, які також необхідні людині.

Останні повідомлення про користь пива одержано від японських та австралійських дослідників. У результаті клінічних досліджень вони дійшли висновку, що цей напій при помірному вживанні (1—2 склянки за добу) запобігає раковим захворюванням, скорочує ризик передчасної смерті від серцево-судинних захворювань, зменшує згортання крові й знижує рівень холестерину.

Особливо корисне пиво, збагачене біологічно активними та іншими сполуками природного походження, тобто екстрактами лікувальних трав та пектином. Споживач, який турбується про своє здоров'я, вимагатиме ще й екологічно чистого пива без канцерогенних і токсичних сполук, особливо важких металів.

Тому в усьому світі пиво користується великим попитом і популярністю, особливо не фільтроване й не пастеризоване, яке повністю зберігає свою харчову, біологічну й профілактичну цінність. Таке пиво можуть виробляти й реалізовувати міні-пивоварні. Тим більше, що пиво вважають "живим" напоєм, який недоцільно транспортувати на великі відстані.

Нове сучасне технологічне обладнання для міні-пивоварень, яке задовольняє усі технологічні, санітарно-гігієнічні, екологічні та економічні вимоги, розробила фірма "Кий-пиво" разом з кафедрою біотехнології продуктів бродіння Українського державного університету харчових технологій. Науково-технічні розробки щодо технології та обладнання захищені патентами, а роботи з проектування, виготовлення і монтажу міні-комплексів різної потужності, з виробництва й реалізації пива здійснюються згідно з відповідними ліцензіями.

Більше 15 міні-пивоварень різної потужності фірми "Кий-пиво" і кафедри біотехнології продуктів бродіння з високоефективним обладнанням і сучасною технологією вже працюють в країнах СНД і випускають високоякісне пиво.

Крім того, на ринку пивної індустрії України та СНД фірмою "Кий-пиво" разом з фахівцями кафедри освоєно виробництво дешевих вітчизняних пивоварних міні-комплексів потужністю від 100 до 2000

л/добу. Характерна особливість їх — відсутність такого традиційного класичного обладнання, як солододробарка, фільтраційний апарат, лінія розливу пива й тара. При цьому спрощується технологія пивоваріння та експлуатація обладнання, поліпшується санітарно-технічний стан виробництва.

Міні-комплекси компактні, мобільні, їх легко та швидко можна змонтувати в кафе, барах, казино тощо.

Переваги пивоварних міні-комплексів фірми "Кий-пиво" перед існуючими міні-пивоварнями вітчизняних та зарубіжних виробників — у високій економічності й рентабельності, можливості виробляти на існуючому обладнанні з нержавіючої сталі, крім пива, ще й хлібний квас. До того ж на міні-комплексах пиво виготовляють у присутності споживачів. Міні-комплекси різної потужності вже успішно діють у Сумах, Броварах — Київській Олександрівці — Кіровоградській Кобеляках — Полтавській областях та в Сімферополі.

Основне завдання фірми й кафедри — завоювати й підтримувати імідж розробника й виробника високоякісного сучасного обладнання та технології, удосконалити маркетинг як в організації виробництва пива й квасу, так і в збуті. Все це забезпечить стабільну якість продукції та послуг при конкурентоспроможних цінах.

Вартість пивоварних міні-комплексів фірми "Кий-пиво" на 25—30 % нижча, ніж в інших виробників, і в 2—3 рази менша імпортованих аналогів. Комплекси укомплектовані сучасними установками для реалізації пива й квасу.

У результаті проведених досліджень фірмою "Кий-пиво" і кафедрою біотехнології продуктів бродіння нашого університету розроблені також дешеві міні-пивоварні потужністю 25—50 л/добу, які можна розмістити на площі 8—12 м².

Розроблено також концепцію подальшого розвитку міні-комплексів і міні-пивоварень, яка передбачає забезпечення процесу виробництва пива власною сировиною, головним чином зерном і високоякісним солодом, установками й пивоварним концентратом для виготовлення пива в домашніх умовах, оригінальними продуктами під пиво, торговим обладнанням тощо. Водночас удосконалюються технологія пива з метою розробки нових сортів лікувально-профілактичного напрямку й навчальні програми для підготовки

