

АКТУАЛЬНІСТЬ ВИРОБНИЦТВА НОВИХ СОРТІВ ПИВА НА МІНІ-ПИВОВАРНЯХ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Національний університет харчових технологій

О.В. Пасічник

Є.С.Смірнова

Впродовж останніх десятиліть спостерігається тенденція до активного розвитку ресторанного бізнесу та планомірне поєднання його з іншими галузями, що пропонують продукцію і послуги. Одним із таких тандемів є міні-виробництва, яскравим представником яких є технологія міні-пивоваріння.

Міні-пивоварні ресторанного формату - це ніша бізнесу, яка тільки починає розвиватися в Україні. Найбільшою конкурентною перевагою міні-пивоварень перед великими пивзаводами є їхня здатність варити пиво ексклюзивного смаку і рецептури обмеженими партіями, за що пивні гурмани готові платити набагато більшу ціну, ніж за стандартне фільтроване і пастеризоване пиво від великих пивзаводів.

В умовах жорсткої конкуренції серед сучасних виробників якість пива повинна повністю задовольняти вимоги споживача щодо смаку та аромату напою, хмельової приємної гіркоти та кольору, пінистості, стійкості піни та самого напою під час зберігання, а встановлення міні-броварень в закладах ресторанного господарства дозволяє контролювати якість на всіх стадіях його виробництва та забезпечувати широкий асортимент сортів пива. Також, при виготовленні живого пива не потрібна така операція, як пастеризація і, оскільки міні-пивоварня розміщена в ресторані, не треба витратитися на лінію розливу, пляшки, немає й транспортних витрат на доставку пива до споживача, не потрібен і численний персонал [1].

Для того щоб міні-пивзавод був успішним, він повинен бути частиною якої-небудь концепції. Скажімо, можна встановити міні-броварню в ресторані, розміщеному в центральному районі столиці, а можна побудувати такий же пивзавод за містом і намагатись продавати своє пиво в міських барах. Перший варіант обіцяє бути прибутковим, а в другому доведеться конкурувати з заводами великої продуктивності, що буде досить складно. У випадку, коли обладнання встановлено в закладі ресторанного господарства, установа отримує не тільки ексклюзивний продукт, але і вирішує питання декору: у залі можна розмістити обладнання пивоварні. Пиво власного виробництва додасть закладу ресторанного господарства певного колориту і дозволить виробляти смачний і якісний продукт, який не залишить клієнтів байдужими і буде викликати позитивні асоціації з їх брендом.

Зважаючи на те, що енергетична цінність пива досить висока – 400-800 ккал, актуальним є виробництво нового «легкого» пива, калорійність якого нижча порівняно зі звичайним 12%-ним пивом [2].

Існує багато способів виробництва пива зі зниженою калорійністю. Один з них заключається у використанні інгредієнтів, котрі роблять пиво світлішим вцілому (наприклад зерно пшениці і рису). Також можна використовувати більш високі температури бродіння, що дасть змогу отримати пиво з меншим вмістом алкоголю, котрий має пряме відношення до калорій в пиві (половина енергетичної цінності пива припадає на спирт). Ще одним способом отримання низькокалорійного пива є додавання ферментів, котрі розщеплюватимуть декстрини і знижуватимуть калорійність пива.

Розробка нових рецептур та виробництво сортів низькокалорійного пива в закладах ресторанного господарства забезпечить динаміку попиту на цей продукт, що приведе до покращення ефективності роботи закладу та підвищення його конкурентоспроможності.

Список використаних джерел

1. Кунце В. Технология солода и пива/В. Кунце, Г. Мит. -СПб.: Профессия, 2001.
2. Домарецький В. А. Технологія солоду та пива: Підручник. – Київ: «Фірма «ІНКОС», 2004. –426 с.

TOPICALITY OF NEW BEER BRANDS IN MINI-BREWERIES WITHIN RESTAURANTS' CHAINS

National University of Food Technologies

O.Pasichnyk

J.Smimova

In recent decades there has been a trend towards the development of active restaurant business combined with other industries, offering products and services. One of these tandems is mini - enterprises, a prominent representative of which is mini-brewing technology .

Mini- breweries of a restaurant-like type is a niche of business that is just starting to develop in Ukraine. The greatest competitive advantage of mini- breweries over large breweries is their ability to brew beer of exclusive taste and recipe by limited production lots for which beer gourmets are willing to pay a much higher price than for standard filtered and pasteurized beer from large breweries.

In conditions of rigid competition among contemporary manufacturers the quality of beer should fully meet customer's requirements with regard to taste and flavor of the drink, hopped pleasant bitterness and color, cream bitterness and foam stability of the beverage during storage and installation of a mini- brewery in restaurants institutions allows to monitor quality at all stages of its production and provide a wide range of beers.

Also the production of living beer does not need such an operation as pasteurization and as a mini -brewery is located in the restaurant, one doesn't need to spend money on the bottling line, bottles, there are also no transportation expenditures for delivery of products to the consumer and as well as there is no need in a large staff [1].

In order to be successful, a mini-brewery must be a part of any concept. For example, you can set the mini- brewery in the restaurant, which is located in the central district of the capital, but you can also build the same brewery outside the city and try to sell your beer in city bars. The first option is going to be profitable, and the second one is certain to compete with large capacity plants that will be difficult enough. In case when the equipment is installed in the restaurant business institution it receives not only an exclusive product, but also solves the problem of decor: in the hall one can accommodate the brewery equipment. Beer of its own production will give the restaurants a certain color and will allow to produce a delicious, high -quality product which will not leave customers indifferent and cause a positive association with the brand. Taking into account that the energy value of beer is quite high - 400-800 kcal, it's topical to produce a new

"light" beer, which energy value is lower than that of the normal 12% beer [2].

There are many ways to produce beers with low energy value. One of them consists of using ingredients that make beer lighter as a whole (e.g. as wheat and rice grain). You can also use higher fermentation temperatures, which will allow to produce beer with a lower alcohol content, which is directly related to the calories in beer (a half of the energy value of beer accounts for alcohol). Another way to get low-calorie beer is the addition of enzymes that will destroy dextrin and reduce beer energy value.

The development of new recipes and production of low-calorie beer brands in restaurants establishments will provide the dynamics of demand for this product, resulting in improvement of restaurant efficiency and will enhance its competitiveness.

References

1. Кунце В. Технология солода и пива/В. Кунце, Г. Мит. - СПб.: Профессия, 2001.
2. Домарецький В. А. Технологія солоду та пива: Підручник. – Київ: «Фірма «ІНКОС», 2004. – 426 с.