

ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ПИВА НА МІНІПИВЗАВОДАХ

Сороколін І.М.
Смольянов Н.О.
Удолов С.О.
Домарянький В.А.
Український державний
університет харчових
технологій
Київ

Нині в Україні виробництво пива здійснюється парціально на великих пивоварних заводах, річна виробнича потужність яких 1 – 10 млн. дал пива. По виробництву пива на душу населення Україна значно відстає від розвинутих країн світу. Тенденція будувати великі пивзаводи у великих містах не вирішує проблеми постачання пивом населення малих міст і селищ.

Реальним шляхом покращення становища може бути отворення пивоварних виробництв малої потужності з наближенням їх до місць споживання і використанням сучасних технологічних рішень. Одним з них є отримання пива на мініпивзаводах на основі ячмінно-солодового екстракту і концентрату пивного сусля. Ці продукти виробляються і поставляються базовими спеціалізованими підприємствами, розташованими в зонах вирощування пивоварного ячменю як основної сировини для їх виробництва.

Виробництво пива з такої сировини значно скорочує витрати /в т.ч. палива/ на перевезення ячменю до місць виробництва солоду, а потім на перевезення готового пива в тарі і улаковці до місць його споживання. При цьому відпадає ряд технологічних операцій, виключаються також витрати на перевезення шротини /відхід пивоварного виробництва/, який може використовуватись на корм худобі безпосередньо в місця виробництва концентрату. При цьому скорочуються витрати, пов'язані з необхідністю в тарі і улаковці.