

Je na trhu čerstvé pivo?

S touto otázkou se nedávno obrátili pivovarníci na vědce z Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského, a.s. a Mendelovy univerzity v Brně. Propojením jejich know-how vznikla unikátní, přesto jednoduchá, rychlá a navíc i levná metoda, kterou lze měřit čerstvost piva přímo v terénu. Novinka pomůže pivovarům v ověřování kvality piva na trhu, například ve skladu, restauraci nebo supermarketu. Vývoj metody byl jednou z aktivit projektu Centra kompetence, jehož hlavním řešitelem je od roku 2014 Agronomická fakulta MENDELU.

Nová metoda je nenáročná na vybavení a pomůže určit intenzitu tzv. staré chuti piva, což je nežádoucí výsledek stupně stárnutí piva a oxidace. Vývoj staré chuti je urychlován špatným skladováním piva, a to zejména při teplotách vyšších, než doporučuje jeho výrobce.

„Pivo začíná na rozdíl od vína stárnout poměrně brzy. Zatímco vínu prospívá, že leží několik let, u piva to neplatí. Zajímá nás, jaké pochody se v pivu odehrávají a jak můžeme stárnutí zpomalit. Především při vývozu do zahraničí výrobci hledají různé způsoby stabilizace, aby se pivo nezkazilo a nezakalilo,“ vysvětlila Jana Olšovská z Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského v Praze s tím, že pochod sensorického stárnutí piva prozatím výrobci zastavit neumí. A to je právě cesta, kterou se vědci ve svých výzkumech hodlají i nadále ubírat.

Nová metoda stanovení sensorického poškození piva je použitelná pro všechny typy svrchně i spodně kvašených piv, včetně piv nízkoalkoholických a nealkoholických, s výjimkou piv tmavých. *„Poskytuje výsledky srovnatelné s odbornými analýzami v laboratoři. Samotné měření se odehrává v malé krabičce, tzv. black boxu. Přístroj obsahuje software z dílny naší univerzity, pomocí kterého je detekován vybraný marker, jehož koncentrace odpovídá hodnocení staré chuti piva,“* uvedl proděkan Agronomické fakulty Mendelovy univerzity v Brně Radim Cerkal. Zařízení se vejde do ruky a jeho pořízení v současné době nepřekračuje 20.000 korun. Výsledek projektu, o kterém referovaly i zahraniční odborné časopisy, nyní používá Plzeňský Prazdroj jako průmyslový partner. Koupit si ho ale může kdokoli jiný.

„Zaznamenali jsme poptávku z různých koutů světa. Metoda byla prezentována na evropských konferencích, některé společnosti už projevíly vážný zájem. Výzkum vzešel z požadavku vrchního skládka z Plzeňského Prazdroje Jana Engeho, který chtěl objektivní měření, protože degustace může být ovlivněna mnoha faktory,“ dodala Lenka Straková, sládková Prazdroje s tím, že v ČR je unikátní metoda chráněna patentem. Zájem o využití novinky očekávají odborníci především ze strany velkých pivovarů. Může se objevit v rukou obchodních zástupců nebo reklamačních techniků.

Výzkum byl realizován za podpory projektu TE02000177 “Centrum pro inovativní využití a posílení konkurenceschopnosti českých pivovarských surovin a výrobků ” Technologické agentury České republiky.

Kontakt pro bližší informace:

doc. Ing. Radim Cerkal, Ph.D., MENDELU, radim.cerkal@mendelu.cz, tel.: 724 507 516;

doc. Ing. Martin Fajman, Ph.D., MENDELU, martin.fajman@mendelu.cz;

RNDr. Jana Olšovská, Ph.D., AZL v Praze, Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s., olsovska@beerresearch.cz, tel.: 724 597 135;

Ing. Lenka Straková, sládková, Plzeňský Prazdroj, a.s., lenka.strakova@asahibeer.cz, tel.: 724 618 381.