

OBSAH

PŘEDMLUVA	1
1. SUROVINY PRO VÝROBU PIVA (G. Basařová, P. Basař)	3
1.1 Pivovarské slady	3
1.1.1 Historický vývoj	3
1.1.2 Druhy sladů	4
1.1.3 Vliv podmínek skladování na kvalitu sladu	10
1.1.4 Kvalitativní kritéria sladu	10
1.1.5 Mechanická a fyzikální kritéria sladu	11
1.1.6 Chemické složení sladu	15
1.2 Náhražky sladu	33
1.2.1 Škrobnaté náhražky sladu	34
1.2.2 Cukernaté náhražky	38
1.2.3 Sladové výtažky	39
1.3 Chmel	39
1.3.1 Historie	40
1.3.2 Systematika botanického zařazení chmele	42
1.3.3 Morfologie chmele	42
1.3.4 Pěstování a agrotechnika chmele	43
1.3.5 Poškození a choroby chmele	44
1.3.6 Sušení chmele, posklizňová úprava a balení chmele	45
1.3.7 Odrůdy chmele	47
1.3.8 Chemické složení chmele	50
1.3.9 Zdravotní a antiseptické vlastnosti chmele	76
1.3.10 Problémové látky chmele	78
1.3.11 Změny technologicky významných složek chmele vlivem stárnutí	78
1.4 Chmelové výrobky	79
1.4.1 Chmelové přípravky vyrobené mechanickou úpravou hlávkového chmele	80
1.4.2 Chmelové přípravky vyrobené extrakcí hlávkového chmele	82
1.4.3 Přípravky z chmelových silic	85
1.4.4 Chmelové přípravky vyrobené chemickými úpravami hlávkového chmele	85
1.4.5 Syntetické hořké látky	87
1.4.6 Přehled chmelových produktů používaných při výrobě piva	87
1.5 Voda	89
1.5.1 Historie	89
1.5.2 Zdroje přírodních vod pro pivovarský průmysl	89
1.5.3 „Tvrdomost“ vody	90
1.5.4 Neutralizační kapacita vody	91
1.5.5 Druhy pivovarských vod	92
1.5.6 Acidobazické účinky solí varní vody	93
1.5.7 Shrnutí významu obsahu iontů a jiných složek ve vodě	95
1.5.8 Plyny rozpuštěné ve vodě	97
1.5.9 Organické sloučeniny ve vodních zdrojích	97
1.5.10 Postupy úpravy vod	97

1.6 Pomocné suroviny	104
1.6.1 Enzymové přípravky	104
1.6.2 Barvicí prostředky	105
1.6.3 Přípravky ovlivňující pěnivost piva	106
Literatura	107
2. PŘÍPRAVA MLADINY (G. Basařová, P. Basař, A. Brož, P. Basařová)	118
2.1 Historie	118
2.2 Mletí sladu – šrotování	124
2.2.1 Teorie šrotování	124
2.2.2 Technologie mletí sladu	128
2.2.3 Zařízení pro mletí sladu	128
2.2.4 Kontrola šrotování	135
2.3 Vystírání a zapařování	137
2.3.1 Teorie vystírání	137
2.3.2 Technologie vystírání	138
2.3.3 Kontrola vystírání	141
2.3.4 Příprava vysokoobsažných várek (High Gravity Brewing)	141
2.3.5 Zařízení pro vystírání	141
2.4 Rmutování	143
2.4.1 Teorie rmutování	143
2.4.2 Technologie rmutování	158
2.4.3 Kontrola rmutování	162
2.4.4 Zpracování náhražek sladu	163
2.4.5 Biologické okyselování rmutů a sladiny	163
2.4.6 Zařízení pro rmutování	166
2.5 Scezování sladiny a vyslazování mláta	169
2.5.1 Teorie scezování	169
2.5.2 Technologie a zařízení pro scezování a vyslazování mláta	172
2.5.3 Sladové mláto	185
2.5.4 Kontrola scezování a vyslazování	187
2.6 Vaření sladiny s chmelem – chmelovar	187
2.6.1 Teorie	188
2.6.2 Technologie a zařízení pro chmelovar	200
2.6.3 Chmelové mláto	211
2.6.4 Kontrola chmelovaru	213
2.6.5 Varní výtěžek	214
2.7 Chlazení mladiny a odlučování kalů	215
2.7.1 Teorie	215
2.7.2 Technologie a zařízení k odlučování kalů a chlazení mladiny	219
2.7.3 Kontrola chlazení mladiny	231
Literatura	232
3. PIVOVARSKÉ KVASINKY (J. Šavel)	245
3.1 Historie	245
3.2 Druhy pivovarských kvasinek	249
3.2.1 Svrchní a spodní pivovarské kvasinky	249
3.2.2 Typizace kvasničných kmenů – řazení do sbírek kmenů	253
3.2.3 Genetický základ vlastností pivovarských kvasinek	255

3.3 Kvasinková buňka (morfologie, cytologie)	256
3.3.1 Tvar a velikost kvasničné buňky	256
3.3.2 Funkční a strukturní specifické části kvasinkové buňky	256
3.3.3 Chemické složení pivovarských kvasinek.....	259
3.4 Rozmnožování kvasinek.....	262
3.5 Buněčný cyklus a stárnutí kvasinkových buněk.....	262
3.5.1 Fáze buněčného cyklu.....	262
3.5.2 Faktory stárnutí kvasnic	264
3.6 Kinetika kvasničného růstu	264
3.6.1 Vsádkové a kontinuální kvašení	264
3.6.2 Růstová křivka.....	266
3.6.3 Modelování hlavního kvašení	268
3.7 Výživa a metabolismus kvasinek	269
3.7.1 Anabolismus a katabolismus.....	269
3.7.2 Zdroje uhlíku.....	269
3.7.3 Zdroje dusíku	270
3.7.4 Kyslík.....	271
3.7.5 Anorganické soli	273
3.7.6 Vitamíny a enzymy	273
3.8 Tvorba metabolitů při kvašení	274
3.8.1 Získávání energie oxidací sacharidů (glykolýza).....	274
3.8.2 Tvorba alkoholu a oxidu uhličitého	274
3.8.3 Tvorba vyšších alkoholů	276
3.8.4 Tvorba esterů.....	278
3.8.5 Tvorba a redukce aldehydů a ketonů	278
3.8.6 Tvorba sirných metabolitů.....	279
3.8.7 Vznik organických kyselin	283
3.8.8 Změny acidity při kvašení	283
3.8.9 Proteolytické enzymy kvasinek.....	283
3.9 Flokulace a sedimentace pivovarských kvasinek.....	284
3.9.1 Popis flokulace	284
3.9.2 Mechanismus flokulace.....	284
3.10 kontrola a studium pivovarských kvasinek.....	285
3.10.1 Metabolické testy	285
3.10.2 Mikroskopie ve viditelné oblasti.....	286
3.10.3 Fluorescenční metody	287
3.11 Měření koncentrace pivovarských kvasinek	288
3.11.1 Koncentrace a aktivita kvasnic.....	288
3.12 Měření aktivity pivovarských kvasinek	291
3.12.1 Požadavky na aktivitu várečných kvasnic	291
3.12.2 Stanovení reprodukční schopnosti (viability) a vitality pivovarských kvasinek.....	293
3.12.3 Měření fyziologických procesů kvasinek.....	293
3.12.4 Kombinované metody hodnocení aktivity kvasnic.....	294
3.12.5 Technologická aktivita kvasnic	294
3.13 Stresové faktory pivovarských kvasinek	294
3.13.1 Negativní vlivy působící na kvasnice	294
3.13.2 Vliv kontaminujících mikroorganismů	297

3.14 Příprava, úschova a množení čistých kultur	297
3.14.1 Propagace kvasnic	297
3.14.2 Zařízení propagačních stanic	299
3.15 Vázané kvasinky	303
Literatura	307
4. MIKROBIOLOGIE PIVOVARSKÉ VÝROBY (J. Šavel).....	320
4.1 Historie	321
4.2 Plísně	322
4.3 Cizí kvasinky	325
4.4 Bakterie	329
4.4.1 Bakterie v pivovarství	329
4.5 Mikrobiologie výroby piva	340
4.5.1 Výskyt a škodlivost mikroorganismů	340
4.5.2 Volné buňky a biofilmy	341
4.5.3 Růst mikroorganismů v pivu	343
4.6 Průkaz a stanovení mikroorganismů	345
4.6.1 Klasické metody	345
4.6.2 Rychlometody	350
Literatura	353
5. KVAŠENÍ MLADINY A DOKVAŠOVÁNÍ PIVA (G. Basařová, P. Basař, P. Basařová) ...	361
5.1 Historie	361
5.2 Hlavní kvašení	363
5.2.1 Teorie hlavního kvašení – Ballingovy attenuační zákony	363
5.2.2 Faktory ovlivňující průběh hlavního kvašení	367
5.2.3 Změny probíhající v mladině při hlavním kvašení	369
5.2.4 Technologické postupy a zařízení pro hlavní kvašení	373
5.2.5 Sběr, zpracování, ošetřování a skladování kvasnic	384
5.2.6 Kontrola tradičního kvašení	389
5.3 Dokvašování a zrání (ležení) piva	390
5.3.1 Teorie	391
5.3.2 Technologie a zařízení pro stacionární dokvašování a zrání piva	394
5.3.3 Kontrola dokvašování a zrání piva	398
5.4 Kvašení a dokvašování ve velkoobjemových nádobách	399
5.4.1 Přednosti fermentace ve velkoobjemových nádobách	399
5.4.2 Druhy velkoobjemových nádob	399
5.4.3 Kvašení a dokvašování piva v cylindrokónických tancích (CKT)	400
5.4.4 Technologie v cylindrokónických tancích (CKT)	408
5.4.5 Kontrola kvasného procesu v cylindrokónických tancích (CKT)	413
5.5 Kontinuální kvašení a dokvašování piva	414
5.5.1 Kontinuální kvašení podle Couttse	414
5.5.2 ABM-systém kontinuálního kvašení	414
5.5.3 Kaskádový systém kontinuálního kvašení	414
5.5.4 Věžový systém kontinuálního kvašení firmy APV	415
5.5.5 Kvašení s imobilizovanými kvasinkami	415
5.6 Jímání oxidu uhličitého	417
Literatura	420

6. ENZYMY V PIVOVARSTVÍ (J. Šavel)	428
6.1 Vlastnosti enzymů a jejich reakce	428
6.2 Nomenklatura enzymů	432
6.3 Enzymy v pivovarství	434
Literatura	439
7. FILTRACE, ODSTŘEĐOVÁNÍ A MEMBRÁNOVÁ TECHNIKA (G. Basařová, J. Šavel, A. Brož, P. Basař, P. Basařová)	441
7.1 Historie	442
7.2 Filtrace	442
7.2.1 Teorie filtrace	442
7.2.2 Filtrační materiály	450
7.2.3 Přístroje pro měření prostupnosti, průtočnosti filtračních materiálů a filtrovatelnosti	458
7.2.4 Technologie a zařízení pro filtraci piva	463
7.2.5 Tanky na filtrované pivo (přetlačné tanky)	473
7.2.6 Kontrola filtrace	473
7.3 Odstřeďování	474
7.3.1 Teorie	474
7.3.2 Typy odstředivek	475
7.4 Membránová technika	477
7.4.1 Teorie	479
7.4.2 Materiál a konstrukce membrán	480
7.4.3 Provozní aplikace membránových technik	485
Literatura	492
8. PASTERACE PIVA (J. Šavel)	497
8.1 Historie	497
8.2 Teorie	498
8.2.1 Tepelná odolnost mikroorganismů	498
8.2.2 Měření tepelné odolnosti mikroorganismů	503
8.2.3 Faktory ovlivňující hynutí mikroorganismů teplem	503
8.2.4 Chemické a senzorické změny piva při pasteraci	505
8.2.5 Vliv pasterace na organoleptické vlastnosti piva	506
8.3 Technologické varianty a zařízení pro pasteraci	506
8.3.1 Tunelová pasterace	506
8.3.2 Průtoková pasterace	511
8.3.3 Porovnání tunelové a průtokové pasterace	512
8.4 Kontrola pasterace	514
8.4.1 Mikroprocesorové přístroje	514
8.4.2 Mikrobiologické rozbor	516
8.4.3 Chemický průkaz pasterace	516
8.4.4 Měření spolehlivosti průtokové pasterace	516
Literatura	519
9. STÁČENÍ A EXPEDICE PIVA (A. Brož)	521
9.1 Historie	521
9.2 Současný vývoj stáčení piva	522
9.3 Stáčírny piva	523
9.4 Obaly a obalový materiál	526
9.4.1 Výčepní obaly	528

9.4.2 Spotřebitelské obaly.....	533
9.4.3 Převrsky, kartony, přebaly smrřtitelnou fólií.....	540
9.5 Manipulační zařízení	541
9.5.1 Dopravníky.....	541
9.5.2 Paletizace	544
9.5.3 Vykládání a vkládání lahví	545
9.6 Mytí přepravek.....	549
9.7 Mytí spotřebitelských obalů	550
9.8 Plnění a uzavírání.....	554
9.9 Pasterace	560
9.9.1 Průtokový paster.....	560
9.9.2 Tunelový paster.....	561
9.10 Etiketování.....	561
9.10.1 Etikety	562
9.10.2 Etiketovací stroje.....	563
9.11 Řídící a kontrolní zařízení lahvářenských linek	565
9.12 Mytí a plnění sudů.....	568
9.12.1 Mytí a plnění starřích typů sudů	568
9.12.2 Mytí a plnění válcových sudů s vestavěnou armaturou.....	569
9.13 Sklady stočeného piva.....	572
Literatura	576
10. DRUHY PIV (J. řavel, G. Basařová).....	579
10.1 Historie	579
10.2 řeská a zahraniční piva.....	581
10.2.1 Druhy piv.....	581
10.2.2 Pivo řeského typu	589
10.2.3 Homebrewing a minipivovary	592
10.3 Výroba nízkoalkoholického a nealkoholického piva	596
10.3.1 Legislativa nízkoalkoholického a nealkoholického piva.....	596
10.3.2 Způsoby přípravy nízkoalkoholických a nealkoholických piv	597
10.4 Pivo s redukovanou hladinou zatěžujících sacharidů – dia-pivo.....	604
10.4.1 Podmínky výroby	605
10.5 Příprava mladinových a pivních koncentrátů	606
10.6 Chemické složení piv	606
10.6.1 Stanovení extraktu a alkoholu.....	606
10.6.2 Stanovení dalších důležitých znaků	611
10.6.3 Smyslové hodnocení piva	625
10.6.4 Příklad ovlivnění základních znaků piva	628
Literatura	631
11. FYZIKÁLNĚ CHEMICKÁ STABILITA PIVA (G. Basařová, P. Basařová)	637
11.1 Historie	637
11.2 Teorie	638
11.2.1 Kalící částice a koloidy piva.....	638
11.2.2 Druhy koloidních zákalů.....	639
11.2.3 Chemické složení koloidních zákalů.....	640
11.2.4 Mechanismus tvorby koloidních zákalů.....	642
11.2.5 Přirozená koloidní stabilita piva.....	644

11.3 Stabilizační přípravky, postupy a jejich technologické aplikace.....	646
11.3.1 Srážecí stabilizační prostředky.....	646
11.3.2 Enzymové stabilizátory.....	648
11.3.3 Adsorpční stabilizátory.....	650
11.3.4 Kombinovaná sorpce zákalotvorných látek piva.....	660
11.3.5 Ječmeny se sníženým obsahem anthokyanogenů	661
11.3.6 Antioxidační stabilizátory	661
11.4 Kontrola účinnosti stabilizačních postupů	663
11.4.1 Precipitační testy.....	663
11.4.2 Obsah zákalotvorných polyfenolů v pivu.....	664
11.4.3 Stanovení redoxního potenciálu piva	664
11.4.4 Předpověď koloidní trvanlivosti piva forsírovacími testy	664
11.4.5 Speciální metody pro stanovení vlastností zákalotvorných látek.....	665
Literatura	666
12. STÁRNUTÍ PIVA (J. Šavel)	674
12.1 Historie	674
12.2 Vymezení pojmu stárnutí piva.....	674
12.3 Chemické složení piva a jeho změny	675
12.3.1 Barva a čírost piva	675
12.3.2 Vůně a chuť piva	676
12.3.3 Hlavní senzory aktivní látky vznikající stárnutím piva.....	676
12.4 Mechanismy senzory stárnutí	678
12.4.1 Hlavní typy reakcí.....	678
12.4.2 Streckerovo odbourávání aminokyselin	679
12.4.3 Maillardova reakce	679
12.4.4 Oxidace a fotooxidace nenasycených mastných kyselin a jejich derivátů	682
12.4.5 Oxidace alkoholů za tvorby acetalů a ketalů.....	685
12.4.6 Oxidace hořkých látek a silic.....	686
12.4.7 Oxidace polyfenolů	686
12.4.8 Aldolová kondenzace s následnou polymerací.....	686
12.4.9 Sekundární autooxidace aldehydů	686
12.5 Účinek fyzikálně chemických faktorů ovlivňujících stárnutí piva.....	687
12.5.1 Teplota skladování.....	687
12.5.2 Světlo a záření	687
12.5.3 Anaerobní a aerobní oxidace	688
12.5.4 Oxidačně-redukční potenciál	689
12.5.5 Radikálová oxidace reaktivními formami kyslíku	690
12.5.6 Zrychlení a zpomalení stárnutí piva	692
12.5.7 Látky s antioxidačním účinkem	692
12.5.8 Acidita (pH)	694
12.5.9 Mechanické faktory.....	694
12.6 Komplexní teorie stárnutí	695
12.6.1 Tvorba těkavých aldehydů za účasti melanoidinů.....	695
12.6.2 Tvorba těkavých aldehydů za účasti polyfenolů	695
12.7 Metody předpovídání a identifikace změn při stárnutí piva	695
12.7.1 Měření oxidačně-redukčního potenciálu	695
12.7.2 Indikátory stárnutí	696

12.8 Technologické a technické možnosti ke zpomalení stárnutí stočeného piva	703
12.8.1 Faktory ovlivňující stárnutí	703
12.8.2 Suroviny	704
12.8.3 Kvašení a dokvašování piva	705
12.8.4 Filtrace, stabilizace, pasterace, stáčení a skladování piva	707
Literatura	711
13. ŘÍZENÍ JAKOSTI V PIVOVARSKÉ VÝROBĚ (J. Šavel)	721
13.1 Historie	721
13.2 Jakost a její řízení	722
13.2.1 Definice jakosti	722
13.2.2 Celkové řízení kvality a ISO 9000	723
13.2.3 Model EFQM	727
13.2.4 Certifikace	728
13.2.5 Mezinárodní pojetí jakosti	728
13.3 Systémové pojetí kontroly	729
13.4 Metody a nástroje řízení kvality	732
13.4.1 Všeobecné metody	732
13.4.2 Metoda kritických bodů (HACCP)	735
13.5 Statistické nástroje řízení kvality	736
13.6 Metrologie a přesnost měření	741
13.6.1 Metrologie a měření	741
13.6.2 Přesnost analytických metod	743
13.7 Náklady na řízení jakosti	747
13.8 Měření znaků významných pro spotřebitele	748
13.8.1 Znaky první linie	748
13.8.2 Barva piva	748
13.8.3 Čirot a zákal	751
13.8.4 Pěnovost piva	754
13.8.5 Přepěňování piva – gushing	761
13.9 Měření znaků důležitých pro výrobce	763
Literatura	767
14. HYGIENA A SANITACE (P. Basař, P. Basařová)	774
14.1 Historie	774
14.2 Teoretické základy čištění a dezinfekce	775
14.3 Chemie čištění	776
14.3.1 Koroze materiálů	776
14.3.2 Obecná klasifikace nečistot a způsoby jejich odstraňování	777
14.4 Průmyslové sanitační prostředky	778
14.4.1 Moderní čisticí prostředky	779
14.4.2 Dezinfekční přípravky a jejich působení	786
14.5 Zásady bezpečné manipulace s chemickými prostředky	794
14.5.1 Nebezpečné látky a směsi	795
14.5.2 Bezpečnostní list	795
14.5.3 Označování chemických látek a směsí	796
14.5.4 Skladování a distribuce čisticích a dezinfekčních přípravků v rámci závodu	796
14.5.5 Příjem produktů dodávaných v cisternách	797

14.5.6 Konstrukce zásobníků koncentrovaných chemikálií	797
14.5.7 Distribuce produktů v rámci výrobního závodu	798
14.6 Základní metody aplikace čisticích a dezinfekčních přípravků	798
14.6.1 CIP-sanitace	799
14.6.2 Sanitace povrchů	814
14.6.3 Ošetřování dopravníků	820
14.6.4 Mytí obalů	824
14.6.5 Ošetřování tunelových pasterů	831
Literatura	834
15. VODNÍ A ENERGETICKÉ HOSPODÁŘSTVÍ, ODPADY A EMISE	
PIVOVARSKÉ VÝROBY (G. Basařová, P. Basařová, P. Basař)	836
15.1 Vodní hospodářství	837
15.1.1 Spotřeba vody a produkce odpadních vod	838
15.1.2 Znečištění odpadních vod	841
15.2 Energetika v pivovarství	849
15.2.1 Tepelné hospodářství	851
15.2.2 Výroba chladu (chladicí zařízení)	855
15.2.3 Elektrotechnické zařízení	856
15.3 Přehled odpadů a emisí z pivovarské výroby	857
15.3.1 Tuhé pivovarské odpady	857
15.3.2 Tuhé a plynné emise do ovzduší	858
Literatura	860
16. PIVO A ZDRAVÍ (J. Šavel, G. Basařová)	862
16.1 Historie	862
16.2 Látky prospívající zdraví	863
16.3 Látky škodící zdraví	870
16.4 Pivo a kocovina	872
Literatura	874
REJSTŘÍKY	881
Věcný rejstřík	881
Rejstřík zkratk	914